



BIO DI VE

**Agricoltori-Allevatori
custodi e
Comunità del cibo**





**Agricoltori-Allevatori custodi
e Comunità del cibo**

Progetto regionale BIODI.VE. - DGR n. 325/2018 - Legge n. 194/2015

A cura di:

Maurizio Arduin⁽¹⁾, Franca Bernardi⁽²⁾, Domenico Cerbino⁽³⁾, Fabiana Fiorani⁽⁴⁾, Michele Giannini⁽¹⁾, Cinzia Lenzarini⁽⁴⁾, Rita Turchi⁽⁵⁾, Stefano Sanson⁽⁶⁾, Alberto Sartori⁽¹⁾, Pietro Zienna⁽³⁾

⁽¹⁾ Veneto Agricoltura (Legnaro - Padova)

⁽²⁾ Azienda agrituristica "Il Corniolo" di Franca Bernardi, Loc. Le Prade n. 25 (Castiglione di Garfagnana - Lucca)

⁽³⁾ Alsia, Agenzia Lucana Sviluppo e Innovazione in Agricoltura (Potenza)

⁽⁴⁾ Unione dei Comuni della Garfagnana (Castelnuovo di Garfagnana - Lucca)

⁽⁵⁾ Regione Toscana (Firenze)

⁽⁶⁾ Agrotecnico libero professionista (Belluno)

Realizzazione grafica:

Federica Mazzuccato

Pubblicazione edita da:

Veneto Agricoltura

Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293711 - Fax 049 8293815

e-mail: ricerca@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Stampata nel mese di Febbraio 2020
presso Grafiche Venete - Padova

Indice

Introduzione	pag.	5
Legge 1° dicembre 2015, n. 194 “Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare” e le Comunità del cibo.....	»	6
Alberto Sartori (<i>Veneto Agricoltura - Legnaro, Padova</i>)		
La tutela e la valorizzazione dell'agrobiodiversità fino alla Comunità del Cibo.....	»	14
Rita Turchi (<i>Regione Toscana - Firenze</i>)		
La Comunità del cibo della Garfagnana.....	»	20
Fabiana Fiorani, Cinzia Lenzarini (<i>Unione dei Comuni della Garfagnana - Castelnuovo di Garfagnana, Lucca</i>) e Franca Bernardi (<i>Azienda agrituristica “Il Corniolo” - Castiglione di Garfagnana, Lucca</i>)		
Comunità del cibo del Pollino e del Lagonegrese	»	30
Domenico Cerbino, Pietro Zienna (<i>Alsia, Agenzia Lucana Sviluppo e Innovazione in Agricoltura - Potenza</i>)		
Alcune esperienze di conservazione dell'agrobiodiversità nella montagna bellunese.....	»	38
Stefano Sanson (<i>Agrotecnico libero professionista - Belluno</i>)		

Introduzione

La Regione del Veneto sostiene la biodiversità di interesse agricolo ed alimentare attraverso iniziative, rivolte ad agricoltori e allevatori custodi. In tale contesto si è ritenuto opportuno attivare una serie di iniziative correlate alle "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare"

Realizzazione di questo convegno finalizzato ad approfondire punti di forza e debolezza, opportunità e criticità, correlate alle "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" coinvolgendo realtà regionali e non che hanno già iniziato tale percorso, agricoltori e allevatori, i responsabili dei Centri pubblici di conservazione presenti nel territorio regionale, tecnici delle associazioni e organizzazioni agricole, operatori economici di altri settori.

L'obiettivo di questa iniziativa è quello di accrescere la conoscenza pro-pedeutica ad una eventuale scelta consapevole degli operatori locali nella creazione delle Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

Questa attività ha inoltre contribuito all'animazione della giornata della biodiversità di interesse agricolo e alimentare offrendo un effetto positivo sul sistema regionale di tutela e valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, permettendo nel contempo di eliminare, o quantomeno di ridurre, il gap relazionale attualmente presente tra le attività dei centri pubblici di conservazione e le realtà aziendali composte da agricoltori e allevatori custodi.

Legge 1° dicembre 2015, n. 194 “Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare” e le Comunità del cibo

La LEGGE 1° dicembre 2015, n. 194 “Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare e comunità del cibo” all’Art. 13 menziona la “Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare” e al comma (c.) 1 e 2 definiscono la “Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare”.

Per comunità del cibo si intendono: gli ambiti locali derivanti da accordi tra:

- Agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi,
- gruppi di acquisto solidale,
- istituti scolastici e universitari,
- centri di ricerca,
- associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare,
- mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare,
- enti pubblici.

Gli accordi di cui al c. 2 possono avere come oggetto (c. 3):

- a. lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali;

- b. la realizzazione di forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell’ambito di circuiti locali;

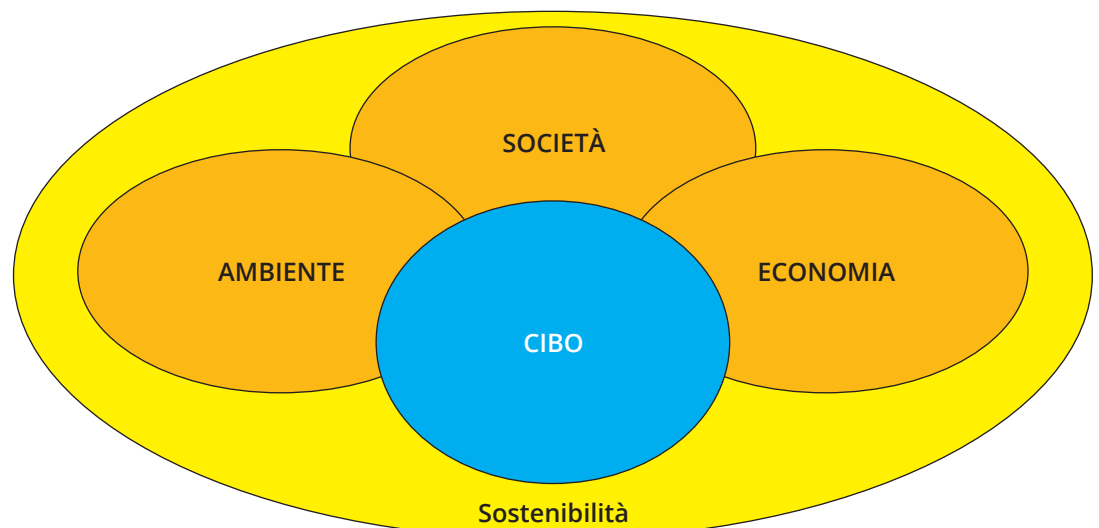
- c. lo studio e la diffusione di pratiche proprie dell’agricoltura biologica e di altri sistemi colturali a basso impatto ambientale e volti al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica, alla maggiore fertilità dei suoli e al minore utilizzo di imballaggi per la distribuzione e per la vendita dei prodotti;

- d. lo studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione;

- e. la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, educazione all’ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati.

La comunità del cibo può essere considerata come un sistema che mettendo al centro il cibo considera tutte le interazioni che vi possono essere con l’ambiente, l’economia e la società (Figura 1).

Figura 1 – La sostenibilità del cibo.



La promozione di cibi in grado di soddisfare a modelli sostenibili di produzione e distribuzione, l'attenzione al territorio, la qualità organolettica, la tutela ambientale, la salvaguardia della biodiversità, la qualità della vita e del lavoro dei produttori, sono le motivazioni principali che spingono verso la costituzione delle "Comunità del cibo".

Gli obiettivi delle associazioni e comunità del cibo sono in generale: garantire la produzione e la diffusione di un cibo buono, pulito, giusto; la tutela dell'ambiente; la valorizzazione del territorio; la diffusione delle pratiche di buona agricoltura e di buona alimentazione; la difesa e la tutela delle tradizioni e della cultura locale (Figura 2).

Formaggi, salumi, prodotti orticoli, frutticoli, carne bovina, confetture, conserve, miele, prodotti trasformati, vino, farine possono essere i prodotti ottenuti nel rispetto delle tradizioni locali, ma anche nel rispetto dell'ambiente in un'ottica di agricoltura sostenibile.

Le Comunità del cibo si impegnano a valorizzare la salubrità e qualità del prodotto e soprattutto la sostenibilità della produzione. Si valorizza l'identità agroalimentare di un luogo a tutto vantaggio del territorio stesso, attingendo a prodotti di filiera corta, stimolando uno sviluppo locale socio-culturale e ambientale armonico. In questo contesto il prodotto, il "cibo" locale acquisisce un plus valore, un valo-

re aggiunto, dove l'identità territoriale, la professionalità delle risorse umane e la diversità-specificità delle materie prime (biodiversità: razze e varietà locali) diventano le componenti principali di valore che qualificano il prodotto locale stesso (Figura 3).

Attraverso le comunità del cibo si valorizzano le culture gastronomiche del territorio, dove il prodotto o i prodotti locali possono favorire ed incentivare il recupero o la reinterpretazione creativa, e in chiave attuale, di antiche ricette e metodi di preparazione artigianali, preservando la ricca cultura del cibo italiana.

Degustazioni, sistemi di accreditamento (guide Slow Food, guide/mappe ristoratori - agriturismi, guide del gusto), uscite su media, corsi, master di cucina con prodotti tipici locali, gruppi di assaggio rappresentano attività tutte che possono ulteriormente contribuire ad aumentare il valore del prodotto, cibo della comunità (Figura 4).

Esempi di comunità del cibo possono essere trovati in Toscana, nella Garfagnana, con la comunità del cibo della Garfagnana, in Sicilia con il Distretto cibi siciliano C.I.B.O., in Abruzzo con le "Food Communities", le comunità del cibo dell'area Gal Maiella Verde.

In Veneto attualmente non esistono comunità del cibo vere o proprie, ma prodotti tipici riconosciuti, denotanti territori specifici, con sistemi e processi di produzione ben codifica-



Figura 2 – I fattori influenti la sostenibilità del cibo.

Figura 3 – Il valore aggiunto di un prodotto.



Figura 4 – Il circolo virtuoso del Valore.



ti e riconosciuti, un esempio potrebbe essere l'Agnello dell'Alpago, il fagiolo Lamon, i formaggi della razza bovina Burlina, il radicchio di Treviso o la Gallina Padovana.

Anche in Veneto quindi le tipicità ci sono, resta solo da chiudere il sistema per far riconoscere nuove comunità nel rispetto delle Legge 194/2015.



CASI DI STUDIO

1

Un allevatore/coltivatore custode, aderente ad una Comunità del Cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, può realizzare una filiera corta, trasformando e commercializzando un prodotto all'interno della Comunità? E può trasformare e commercializzare i propri prodotti tramite la Comunità stessa?

Sicuramente sì! L'importante è che i prodotti commercializzati all'interno della stessa Comunità o da questa verso l'esterno, siano essi trasformati o tal quali, provengano principalmente (non esclusivamente) da varietà e razze locali a rischio di estinzione del proprio territorio. Infatti il comma 1 dell'art. 13 della L. 194/2015, che istituisce le *Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*, recita che le stesse Comunità sono state pensate per "...sostenere le produzioni agrarie e alimentari, in particolare della Rete nazionale di cui all'articolo 4... ossia Agricoltori e Allevatori custodi, banche del germoplasma/Centri di conservazione e altri soggetti interessati a vario titolo alla conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche locali a rischio di estinzione, così come stabilito dal Decreto del MiPAAFT n. 10400 del 24 ottobre 2018. Il suddetto comma 2 continua con: "...nonché di promuovere comportamenti atti a tutelare la biodiversità di interesse agricolo e alimentare...". Tutelare l'agrobiodiversità significa, non solo tutelare le risorse genetiche locali dall'estinzione, ma, con esse, tutelare l'ambiente (acqua, suolo e biodiversità) nel quale si sono caratterizzate ed hanno sviluppato nel tempo, grazie alla cura degli agricoltori, le loro peculiarità.

2

Un allevatore/coltivatore custode, aderente ad una Comunità del Cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare può vendere ad altri allevatori/coltivatori della stessa Comunità materiale genetico (semi o riproduttori) da destinare a produzioni tipiche della Comunità?

Solo se nel rispetto della normativa sementiera o della normativa sulla vendita di materiale di moltiplicazione per le specie frutticole, ossia:

- 1) la varietà oggetto di vendita della semente o del materiale di moltiplicazione, deve essere iscritta al registro nazionale per la commercializzazione delle sementi per le specie erbacee e al registro nazionale per la commercializzazione per le specie frutticole;
- 2) l'agricoltore deve essere in regola con i controlli fitosanitari richiesti dalla legge, quindi iscrizione dell'azienda al Registro del servizio fitosanitario o come ditta sementiera o per la moltiplicazione di materiale vegetale. Non si può derogare questo punto sia per non diffondere di fitopatologie importanti (come invece si sta assistendo ultimamente anche grazie ai cambiamenti climatici), sia per il controllo della corrispondenza della varietà vegetale dichiarata in fase di vendita.

Per le razze animali va rispettata la specifica normativa in caso di vendita di riproduttori o di materiale seminale o ovuli, ecc. alla quale si rimanda.

3

Un allevatore/coltivatore custode, aderente ad una Comunità del Cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare può vendere ad altre persone (hobbisti) materiale genetico (semi o riproduttori) per autoconsumo?

Solo nel rispetto di quanto risposto alla precedente domanda n. 2. Non esistono deroghe per gli hobbisti. L'autoconsumo avviene in azienda quindi non c'è vendita ed è ovviamente sempre ammesso.

Una Comunità del Cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare coinvolge diversi attori (agricoltori, trasformatori e commercianti/distributori) di un determinato territorio: esempio nella provincia di Padova, Treviso e Vicenza. Nell'accordo per la costituzione di questa Comunità del Cibo possono partecipare Gruppi di acquisto solidale o ristoratori ad esempio della Toscana?

4

Secondo quanto previsto dal citato Articolo 13 della L. 194/2015, la Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare è definita da*gli ambiti locali derivanti da accordi tra...* i soggetti elencati nel comma 2 dell'articolo 13. Quindi se l'ambito locale è definito dagli accordi tra agricoltori veneti, difficilmente si giustifica la presenza di ristoratori toscani. Più appropriato sembrerebbe che i ristoratori toscani possano essere solo clienti della Comunità del cibo di Padova, Treviso e Vicenza, anche perché verrebbe meno il riferimento all'ambito locale dei prodotti acquistati: sono del Veneto o della Toscana?





La tutela e la valorizzazione dell'agrobiodiversità fino alla Comunità del Cibo

Biodiversità e agrobiodiversità

La tutela della biodiversità delle piante e degli animali per l'agricoltura e l'alimentazione continua ad essere uno dei più urgenti bisogni del pianeta. La rapida scomparsa nel mondo di numerosissime razze animali e varietà vegetali ha sollevato all'attenzione di tutti, l'importanza della tutela della diversità biologica per il sano perpetuarsi della vita sulla terra. Questo è uno degli obiettivi più importanti che la Comunità internazionale si è posta in tempi relativamente recenti: basti pensare che il termine "biodiversità" è entrato nell'uso corrente solo dopo il 1992, ossia dopo la Conferenza delle Nazioni Unite di Rio de Janeiro, la quale approvò la "Convenzione sulla diversità biologica o biodiversità" (CBD), che rappresenta il primo e più importante documento internazionale sul tema¹.

Nel 2012, le "Linee guida nazionali per la conservazione *in situ*, *on farm* ed *ex situ*, della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario", approvate con il Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali (MiPAAF) del 6 luglio 2012, riportano le seguenti definizioni:

- Biodiversità (dalla CBD): l'insieme della diversità delle forme viventi; il termine fa riferimento a tre livelli di complessità: diversità entro specie, diversità nel numero di specie e diversità ecologica (diversità a livello di comunità di specie);
- Agrobiodiversità (o biodiversità di interesse agricolo e alimentare o biodiversità agraria): la diversità della vita relativa ai sistemi agricoli. L'agrobiodiversità è essenzialmente legata agli agro-ecosistemi, cioè agli ecosistemi naturali modificati dall'uomo con l'introduzione della coltivazione finalizzata alla produzione agricola.

Quindi l'agrobiodiversità è un sottoinsieme del più grande mondo della biodiversità naturale e selvatica e "comprende la diversità delle colture, delle piante erbacee e arboree coltivate e spontanee, degli animali in allevamento e selvatici e dei microorganismi che contribuiscono alla produzione agricola e al mantenimento della fertilità del suolo. La biodiversità agraria riguar-

da anche la struttura e la distribuzione di questi componenti all'interno del sistema agricolo, la loro relazione con l'ambiente e con le risorse genetiche e tutte le buone pratiche che l'agricoltore esercita per raggiungere l'obiettivo di produzione. I sistemi agricoli tradizionali, che prevedono l'integrazione tra colture arboree, erbacee e allevamenti animali sono considerati più efficienti nell'uso delle risorse naturali e in grado di garantire un maggiore accesso al cibo. I sistemi agricoli integrati, inoltre, forniscono servizi ecosistemici quali l'accumulo di carbonio, il risparmio idrico e l'aumento della biodiversità" (Vazzana, 2017; Lorenz et Al., 2014; Altieri et Al., 2015).

Le azioni principali in tema di tutela dell'agrobiodiversità attivate negli ultimi anni soprattutto dalle Regioni italiane, riguardano il recupero, la caratterizzazione, la conservazione (*in situ/on farm* ed *ex situ*) e la valorizzazione delle risorse genetiche animali e vegetali, locali, a rischio di estinzione. Per meglio tentare di spiegare l'importanza della tutela delle risorse genetiche locali per la salvaguardia dell'agrobiodiversità, si può citare un testo di Concetta Vazzana, docente di Agraria all'Università degli Studi di Firenze, riportato in una pubblicazione della Regione Toscana del 1995² ancora molto attuale: "Gli agricoltori delle diverse zone contraddistinte da particolari condizioni del suolo e ambientali, hanno operato una continua selezione sulle specie di interesse agricolo, che ha portato alla costituzione di numerosissime varietà idonee a valorizzare le risorse naturali delle più svariate aree. In seguito, con l'industrializzazione dell'agricoltura, l'introduzione di concimi chimici e l'uso di energia fossile, si sono andate poi affermando le sementi selezionate che hanno sostituito gli ecotipi locali. Al di là degli innegabili benefici conseguenti l'adozione di questi fattori produttivi, è stato registrato un impoverimento della base genetica, evidenziatosi specialmente con il manifestarsi di diffusi attacchi di agenti fitopatogeni e con la mancanza di resistenza delle nuove sementi, selezionate o ibride, ai vari stress ambientali".

La politica agricola della UE da tempo è impegnata sul lato ambientale e nella prossima programmazione, sembra che sia ancora più centrata sulla tutela dell'ambiente inteso come

¹ Turchi R., 2006. *La tutela e la valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali in toscana/ Conservation of And adding of value to the patrimony of local breeds and varieties in Tuscany*. Coordinamento: Natale Bazzanti e Matteo Bartoli. Testo inglese: Lori Hetherington. Pubblicazione ARSIA.

² Vazzana C., Cerretelli G., 1995. *Un seme, un ambiente - Manuale di autoriproduzione delle sementi*. Regione Toscana, Giunta Regionale (Firenze).

suolo, acqua, biodiversità, ma anche clima, spingendo sempre più verso un'agricoltura sostenibile dal punto di vista ambientale ed economico. Tuttavia la normativa a livello comunitario non presenta ancora il termine "biodiversità agraria" o "agrobiodiversità", limitando il concetto alla tutela delle "risorse genetiche in agricoltura" animali e vegetali, e mantenendo un approccio di tutela ambientale dettato, forse necessariamente, dalle scienze naturali piuttosto che da quelle agrarie, imponendo quindi comportamenti spesso difficilmente comprensibili agli agricoltori.

Attualmente si può ben affermare che la biodiversità diventa sempre più uno strumento irrinunciabile di gestione in agricoltura: un imprenditore agricolo non può più non tenerne conto nelle proprie scelte. Considerare la tutela della biodiversità del proprio territorio addirittura come un "fattore produttivo" significa tenere in considerazione, come sopra citato, la *diversità delle colture (compresi i parenti selvatici), delle piante erbacee e arboree anche spontanee, degli animali in allevamento e selvatici, degli insetti, dei microorganismi che contribuiscono alla produzione agricola e al mantenimento della fertilità del suolo*³.

Inoltre i prodotti locali diventano sempre più espressione del territorio, portatori di una qualità riconoscibile, che se legata anche ad un'agricoltura sostenibile, diventano maggiormente valorizzabili sul mercato.

È in questo scenario che si collocano i tentativi regionali e oggi anche quelli nazionali, di tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali a rischio di estinzione.

I sistemi regionali di tutela e valorizzazione delle risorse genetiche locali di interesse agricolo e alimentare e l'avvento di quello nazionale della L. 194/2015

Sin dal 1997 alcune Regioni italiane hanno legiferato in materia di tutela del proprio patrimonio di razze e varietà locali.

Elencando le varie leggi regionali in ordine cronologico si ha:

- 1 Legge regionale della Toscana n. 50/1997 sostituita dalla n. 64/2004;
- 2 Legge regionale del Lazio n. 15/2000;
- 3 Legge regionale dell'Umbria n. 25/2001;
- 4 Legge regionale del Friuli Venezia Giulia n. 11/2002;
- 5 Legge regionale delle Marche n. 12/2003;

6 Regolamento della Campania n. 6/2012 di attuazione dell'articolo n. 33 della legge regionale n. 1/2007;

7 Legge regionale dell'Emilia Romagna n. 1/2008;

8 Legge regionale della Basilicata n. 26/2008;

9 Legge regionale Sicilia n. 19/2013;

10 Legge regionale della Puglia n. 39/2013;

11 Legge regionale della Sardegna n. 16/2014;

12 Legge regionale della Calabria n. 14/2018. Dal 1° dicembre 2015 è in vigore la Legge dello Stato n. 194 su "*Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*": lo schema 2 riporta una rappresentazione del sistema nazionale istituito dalla Legge.

Da una prima analisi si rileva che il sistema nazionale si pone in modo complementare ai sistemi regionali già vigenti, facendo intravedere una coesistenza non solo possibile, ma con alta probabilità di importanti sinergie. Infatti, la prossimità al territorio del sistema regionale rispetto a quello nazionale e, viceversa, la possibilità di accedere ad una visione più ampia di quella locale offerta dal sistema nazionale, potrebbero portare ad importanti risultati a tutti i livelli.

A favore della complementarità del sistema nazionale con quelli regionali vi sono diversi elementi, primo tra tutti la modalità di iscrizione di una risorsa genetica nell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare (banca dati analoga ai registri e repertori regionali). Infatti, il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (MiPAAFT) che ne ha la competenza, si avvale del parere delle stesse commissioni tecnico-scientifiche nominate nei sistemi regionali. Le Regioni e le Province Autonome che ne sono sprovviste (n. 9 ad oggi) si possono dotare di "Nuclei di valutazione" con una composizione e un funzionamento simile alle commissioni tecnico-scientifiche (v. D.M. n. 1862 del 18/01/2018 sulle modalità di funzionamento dell'Anagrafe).

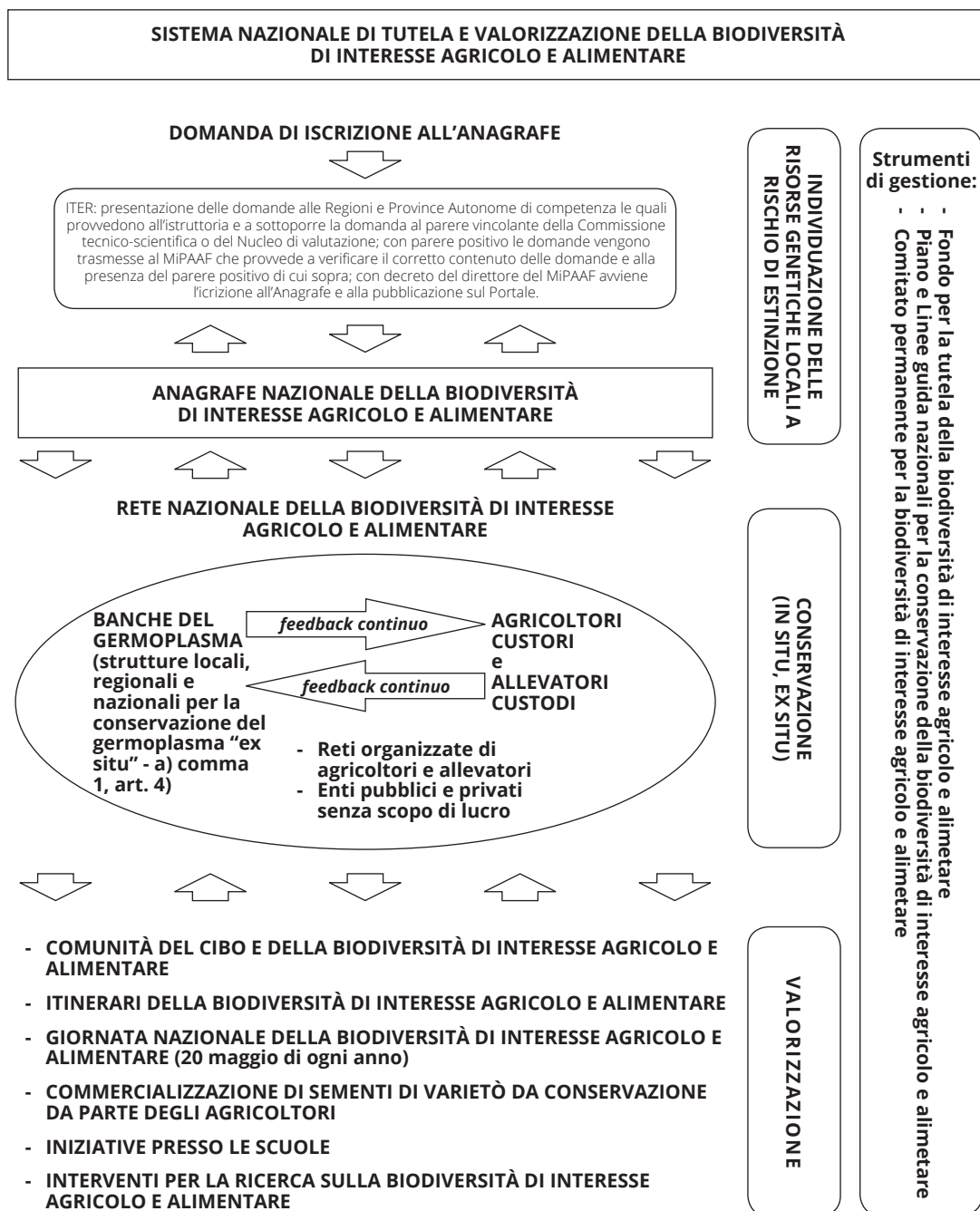
Con Decreto direttoriale MiPAAFT n. 36583 del 21 dicembre 2018 sono state iscritte nell'Anagrafe nazionale le risorse genetiche locali a rischio di estinzione delle Regioni Marche, Lazio, Emilia-Romagna, Campania, Toscana e Umbria per un totale di 1.480 risorse genetiche vegetali e di 90 risorse genetiche animali. Questi numeri sono destinati ad aumentare in modo

³ Documento finale preparatorio alla Conferenza Regionale dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale, Lucca 2017 - Tavolo n° 2 "Agrobiodiversità, prodotti di qualità e promozione, tradizione e sostenibilità alimentare".

notevole se si pensa che anche le altre Regioni con un proprio registro regionale, ma anche le altre attualmente non dotate di una propria legge regionale in materia, si stanno attivando per iscrivere le proprie risorse genetiche locali a rischio di estinzione nell'Anagrafe nazionale. Anche la Rete nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare istituita sempre dalla L. 194/2015 il cui funzionamento è dettato dal D.M. n. 10.400 del 24/10/2018 pubblicato sul sito del MiPAAF, si presenta come uno strumento analogo alle "reti" esistenti a livello regionale. La Rete nazionale è composta di diritto dagli

Agricoltori e dagli Allevatori Custodi, così come avviene nelle reti regionali vigenti e quelli già esistenti a livello regionale e possono accedere direttamente. Anche le banche del germoplasma o centri di conservazione delle risorse genetiche, riconosciute dai sistemi regionali per la conservazione principalmente "ex situ" delle risorse genetiche locali a rischio di estinzione, possono far parte di diritto della Rete nazionale. Il fatto che i sistemi regionali possano dialogare con il sistema nazionale, risulta estremamente importante e vantaggioso sia in fase di prima applicazione, che a regime.

Schema 1 - Il sistema nazionale istituito dalla L. 194/2015.



Da sottolineare infine, che L. 194/2015 ha istituito altri importanti strumenti di lavoro come le *Linee guida nazionali per la conservazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare* e il *Piano nazionale per la biodiversità di interesse agricolo* (strumenti già esistenti ma resi stabili dalla Legge e con obbligo di aggiornamento quinquennale). La Legge nazionale prevede anche strumenti di valorizzazione dell'agrobiodiversità come la *Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*, gli itinerari dell'agrobiodiversità, la Giornata nazionale fissata per il 20 maggio di ogni anno, il sostegno ad iniziative presso le scuole, il sostegno alla ricerca scientifica in materia di agro biodiversità, la possibilità per gli agricoltori di commercializzare direttamente in azienda sementi di varietà da conservazione (N.B: fatto già presente in normativa sementiera attuale, ma ancora non realizzabile perché mancano le norme attuative).

La L. 194/2015 è inoltre dotata di un proprio Fondo di Euro 500.000,00 all'anno per sostenere le azioni in attuazione della stessa.

Alcune considerazioni generali sulle Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare

Volendo approfondire alcuni concetti attorno alla *Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare* istituita dall'art. 13 della L. 194/2015, occorre necessariamente analizzarne il contenuto.

La suddetta *Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare* è definita nel comma 2 dell'articolo 13 suddetto, come *gli ambiti locali* derivanti da accordi stabiliti tra: *agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, gruppi di acquisto solidale, istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare, nonché enti pubblici*. Le finalità della *Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*, sono riportate nel comma 1 del medesimo articolo 13, il quale prevede che la suddetta Comunità deve essere volta al raggiungimento di 3 finalità principali:

1) *sensibilizzare la popolazione*, sottintendendo alla tutela e alla valorizzazione della

biodiversità di interesse agricolo e alimentare;

- 2) *sostenere le produzioni agrarie e alimentari in particolare della Rete nazionale di cui all'articolo 4*, della Legge 194/2015: quindi sostenere le produzioni degli Allevatori e degli Agricoltori custodi ottenute dall'allevamento e dalla coltivazione delle risorse genetiche locali a rischio di estinzione (quindi iscritte nell'Anagrafe nazionale della stessa legge) delle quali sono "Custodi"; ma anche sostenere le produzioni ottenute sempre da risorse genetiche iscritte nell'Anagrafe nazionale, ma di allevatori e agricoltori non iscritti alla Rete nazionale come "Custodi";
- 3) *promuovere comportamenti atti a tutelare la biodiversità di interesse agricolo e alimentare*.

L'aspetto principale è sicuramente la tutela della *biodiversità agraria* o *agrobiodiversità* a partire dai produttori agricoli locali degli Allevatori e degli Agricoltori custodi. Quindi non solo il recupero, conservazione e tutela delle risorse genetiche locali a rischio di estinzione di interesse agrario e alimentare, ma anche la tutela della *diversità della vita relativa ai sistemi agricoli* (vedi definizione di *agrobiodiversità* delle *Linee guida nazionali per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale di interesse per l'agricoltura* di cui al DM 6 luglio 2012). Pertanto *diversità delle colture (compresi i parenti selvatici), delle piante erbacee e arboree anche spontanee, degli animali in allevamento e selvatici, degli insetti, dei microorganismi che contribuiscono alla produzione agricola e al mantenimento della fertilità del suolo*.

Se ne deduce che una *Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità* non può non tener conto, tra le proprie finalità, di un'agricoltura sostenibile che si propone di valorizzare, non solo le risorse genetiche locali a rischio di estinzione, ma anche il territorio nel quale esse insistono, in termini di tutela dell'ambiente, del suolo, dell'acqua, della biodiversità e della salute umana.

L'altro elemento costitutivo di una *Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità* è rappresentato dagli *accordi* i quali, secondo il comma 3 dell'art. 13, possono avere come oggetto:

- a) lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali;
- b) la realizzazione di forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali;

- c) lo studio e la diffusione di pratiche proprie dell'agricoltura biologica e di altri sistemi colturali a basso impatto ambientale e volti al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica, alla maggiore fertilità dei suoli e al minore utilizzo di imballaggi per la distribuzione e per la vendita dei prodotti;
- d) lo studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione;
- e) la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, educazione all'ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati.

Da questa prima analisi emerge che le caratteristiche principali di una *Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità* sono:

- l'ambito locale;
- la presenza nello stesso ambito territoriale, di risorse genetiche locali di interesse agricolo e alimentare, a rischio di estinzione quindi iscritte nell'Anagrafe nazionale della stessa L. 194/2015;
- la presenza nello stesso ambito locale, di diverse tipologie di soggetti interessati, a vario titolo, al recupero, caratterizzazione, conservazione e valorizzazione di risorse genetiche locali, vegetali e animali, a rischio di estinzione del territorio; ma anche, più in generale, alla tutela della biodiversità di interesse agricolo e alimentare e alla cultura rurale e agraria ad essa legata, propria dell'ambito locale di riferimento;
- la presenza di almeno 1 *accordo* tra i soggetti suddetti, che regoli le loro relazioni, volte al raggiungimento delle 3 finalità principali della *Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità* sopra elencate, attraverso la realizzazione di almeno alcune delle azioni attivabili in tal senso e elencate nel comma 3 dell'articolo 13 (v. precedenti lettere a, b, c, d ed e).

La prima considerazione che si può fare dopo questa veloce analisi, è sull'importanza di questo "strumento" di aggregazione che è la *Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*, volto alla tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità di un intero territorio attraverso la valorizzazione degli agricoltori e

degli allevatori di razze animali e varietà vegetali, locali a rischio di estinzione dello stesso ambito locale e delle relative produzioni. Tutto ciò a partire dagli attori principali della Rete nazionale della L. 194/2015, ossia dagli Allevatori e Agricoltori Custodi e dai centri di conservazione e banche del germoplasma delle stesse risorse genetiche "custodite" *in situ/on farm*.

Se quanto sopra riportato è l'obiettivo principale di questo strumento che è la *Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità*, si può anche affermare che le tipologie dei soggetti possibili componenti della Comunità, elencati nel comma 2 dell'articolo 13, non possono considerarsi esaustive. Al contrario è da considerarsi come una lista "aperta" anche a possibili altre tipologie di soggetti eventualmente non comprese in quelle già citate dal comma 2 dell'articolo 13, purché di carattere locale, che comunque intendono esplicitamente condividere le stesse finalità della Comunità e operare coerentemente in tal senso.

Alla luce della stessa considerazione è altrettanto lecito pensare che non è necessaria la presenza contemporanea di tutte le tipologie di soggetti citate dal comma 2 dell'articolo 3, per poter dar vita ad una *Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità*, ma che possano essere sufficienti anche solo alcune di esse, almeno inizialmente. Indispensabile invece è che tutti i soggetti che intendono aggregarsi in una *Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità* condividano ed intendano operare nell'ambito della Comunità, secondo le finalità stabilite dal comma 1 dell'articolo 13.

La complessità delle relazioni che possono nascere con il tempo e magari prendere la forma anche di più *accordi* nell'ambito della Comunità, o la stessa con soggetti esterni, possono rendere più o meno merito all'attività della Comunità, ma sicuramente non in modo slegato dai risultati che nel tempo potranno essere raggiunti; risultati che potranno essere misurati anche a partire dalla "soddisfazione" che ogni soggetto esprime nel tempo, nell'appartenere alla Comunità. Se ne deduce che non è detto che una Comunità complessa in termini di *relazioni* sia necessariamente capace di raggiungere gli obiettivi preposti.

Pertanto, da quanto finora detto, si può dire che le *Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità* possono avere caratteristiche molto diverse tra di loro, vista la diversità dei possibili *accordi* realizzabili, derivanti dalle diverse *relazioni* che si possono instaurare tra i vari soggetti coinvolti.

L'esperienza toscana in tema di tutela delle razze e varietà locali a rischio di estinzione e la nascita della Comunità del Cibo della Garfagnana

A partire dal 1997 esiste in Toscana un sistema di tutela delle risorse genetiche locali di interesse agrario, zootecnico e forestale che nel 2004 ha avuto notevoli modifiche fino alla definizione del sistema regionale attuale, stabilito dalla Legge regionale 64/2004 (v. <http://germoplasma.regione.toscana.it>). Il sistema toscano è costituito da strumenti analoghi alla legge nazionale che, sinergicamente attivati tra loro, tendono a scongiurare il rischio di estinzione di molte razze e varietà locali. Tali strumenti sono:

- i Repertori regionali che ad oggi annoverano n. 879 accessioni tra razze animali e varietà vegetali, locali, delle quali 753 a rischio di estinzione;
- n. 180 i Coltivatori Custodi (conservazione "in situ/on farm"), in costante aumento, ma non ancora sufficienti;
- la Banca Regionale del Germoplasma (10 banche del germoplasma responsabili della conservazione soprattutto "ex situ");
- la Rete di "conservazione e sicurezza" delle risorse genetiche locali, della quale fanno parte tutti i Coltivatori Custodi, le banche del germoplasma e tutti i soggetti presenti sul territorio toscano, interessati a vario titolo alla conservazione e valorizzazione delle razze e varietà locali regionali per un totale di circa 340 soggetti coinvolti attualmente, che tendono ad aumentare.

Una delle esperienze più interessanti ad oggi è rappresentata dalle banche del germoplasma di specie erbacee del sistema regionale in rapporto con i Coltivatori Custodi. Infatti esse devono ricevere annualmente i campioni di seme provenienti dai Coltivatori Custodi che conservano "in situ/on farm" le stesse varietà locali a rischio di estinzione (questo anche allo scopo di rinnovo del materiale di moltiplicazione conservato). Per contro, la banca del germoplasma deve verificare la corretta conservazione della risorsa genetica realizzata dal Coltivatore Custode, tramite prove varietali periodiche, programmate allo scopo. Non sempre questo avviene per difficoltà a volte oggettive dei gestori delle stesse banche del

germoplasma, ma là dove avviene si realizza quel circuito virtuoso tra i Coltivatori Custodi e il soggetto gestore della banca del germoplasma, fino ad attivare un *feedback* continuo tra i protagonisti del sistema, che crea una rete locale di conoscenze, competenze e di esperienze attorno alla conservazione e coltivazione delle razze e delle varietà locali a rischio di estinzione, tutto a beneficio dei vari territori. Esempi di questo sono la Sezione della Banca regionale del germoplasma dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino per la zona omonima; la Sezione dell'Istituto d'Istruzione Superiore Professionale e Tecnico Agrario e Forestale "A. Fanfani – A. M. Camaiti" di Pieve Santo Stefano (AR) per la Valtiberina toscana; la Sezione dell'Unione dei Comuni della Garfagnana che è giunta fino a costituire la prima **Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare** (art. 13, L. 194/2015) della Toscana, denominata **"Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità della Garfagnana"** (Figura 1).

Le "reti" locali costruite dal rapporto di scambio reciproco di semi e di *know how* tra i Coltivatori custodi e le banche del germoplasma riconosciute dal sistema regionale, spesso costituiscono il tessuto ideale per la realizzazione di progetti territoriali di valorizzazione delle proprie razze e varietà locali a beneficio dei Coltivatori Custodi in particolare, ma anche degli altri agricoltori dei vari comprensori territoriali. Essi infatti sono una presenza fondamentale sui territori, soprattutto montani o svantaggiati, per combattere lo spopolamento di molte zone e il conseguente abbandono dei terreni con perdita di biodiversità.



Figura 1 – Logo della Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare della Garfagnana (art. 13 L. 194/2015).

La Comunità del cibo della Garfagnana

L'agrobiodiversità, coltivata e allevata, è espressione della coevoluzione tra territorio e comunità e ne determina la ricchezza culturale e naturale. Da questa consapevolezza nasce la volontà di tutelare e valorizzare questo patrimonio, attraverso la definizione di politiche attive e d'iniziative che coinvolgano tutti gli attori presenti su un territorio.

La Costituzione della Comunità del cibo si è concretizzata grazie ad un progetto pilota realizzato dall'Unione Comuni Garfagnana, voluto dalla regione Toscana e da Terre Regionali Toscane, finanziato da quest'ultima sul PSR 2014/2020, sottomisura 10.2 "sostegno alla conservazione e all'uso sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura". L'azione concreta del progetto denominato "Ru.Co.La. - Rural Community of Local Agrobiodiversity" è stata la progettazione di un modello operativo per la istituzione di una Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" con la realizzazione di un caso concreto. Il progetto ha definito e raccolto in un manuale di progettazione le diverse attività e i passaggi fondamentali per la costituzione della Comunità, con l'obiettivo di mettere a punto uno strumento operativo, un modello applicativo replicabile e adattabile ad altri territori (Figura 1).

La **Comunità del cibo e della agro-biodiversità della Garfagnana** è stata formalmente istituita il 3 novembre del 2017, a monte dell'atto fondativo sta un lungo percorso di preparazione, coinvolgimento, discussione e confronto messo in atto con e tra gli attori che a vario titolo erano stati individuati come potenziali aderenti alla Comunità, realizzato con il coordinamento scientifico del DiSAAA-a dell'Università di Pisa e il Laboratorio sismondi.

L'Unione Comuni forte della profonda conoscenza delle dinamiche esistenti nel territorio, ha effettuato un'importante scelta di fondo optando per sostenere una Comunità che potesse nascere e svilupparsi dal basso, come espressione diretta del territorio. È stato un cammino condiviso e partecipato, lasciato libero di esprimersi e di scegliere la forma più adeguata alle dinamiche emerse dal contesto locale.

Gli ambiti di intervento e gli obiettivi della Comunità sono il frutto del confronto fra attori locali che ne hanno promosso la nascita. Durante il percorso per la costituzione della Comunità è stato possibile identificare interventi comuni e trasversali, come lo studio dell'agrobiodiversità locale, la promozione di circuiti locali di produzione, trasformazione e vendita, la sensibilizzazione della cittadinanza sull'impor-

Figura 1 – Manuale.



tanza della tutela dell'agrobiodiversità locale come elemento identitario, la creazione di reti tra agricoltori e altri operatori della filiera per la condivisione degli aspetti tecnici della coltivazione, dell'allevamento, della trasformazione e dell'utilizzo dei prodotti locali biodiversi.

Il percorso di nascita e strutturazione della Comunità è stato realizzato attraverso la condivisione dei principi comuni, obiettivi condivisi e passi concreti per realizzarli. A tal fine è stato importante creare uno spazio di confronto organizzato e guidato, fra tutti i soggetti del sistema, e prevedere un'articolazione di documenti utili a sottoscrivere gli impegni reciproci dei diversi attori coinvolti.

Una volta individuati i soggetti interessati, sono stati proposti due tipi di documenti da sottoscrivere:

la **Carta della Comunità** e il **Patto del cibo** e dell'agrobiodiversità. A partire dalla condivisione dei principi e degli obiettivi, gli aderenti della Comunità (sottoscrittori della Carta) e i firmatari del Patto hanno elaborato il Piano Strategico, un programma di azioni concrete a sostegno della valorizzazione dell'Agrobiodiversità locale.

Tra i primi obiettivi è stato individuato l'incremento della biodiversità coltivata e allevata, allo scopo di ampliare le produzioni e progettare attività di valorizzazione sulla base di una

"massa critica" di operatori, superfici coltivate e prodotti. Ma le azioni concrete toccano vari ambiti: turismo, cultura, istruzione, formazione, opportunità commerciali, ristorazione collettiva.

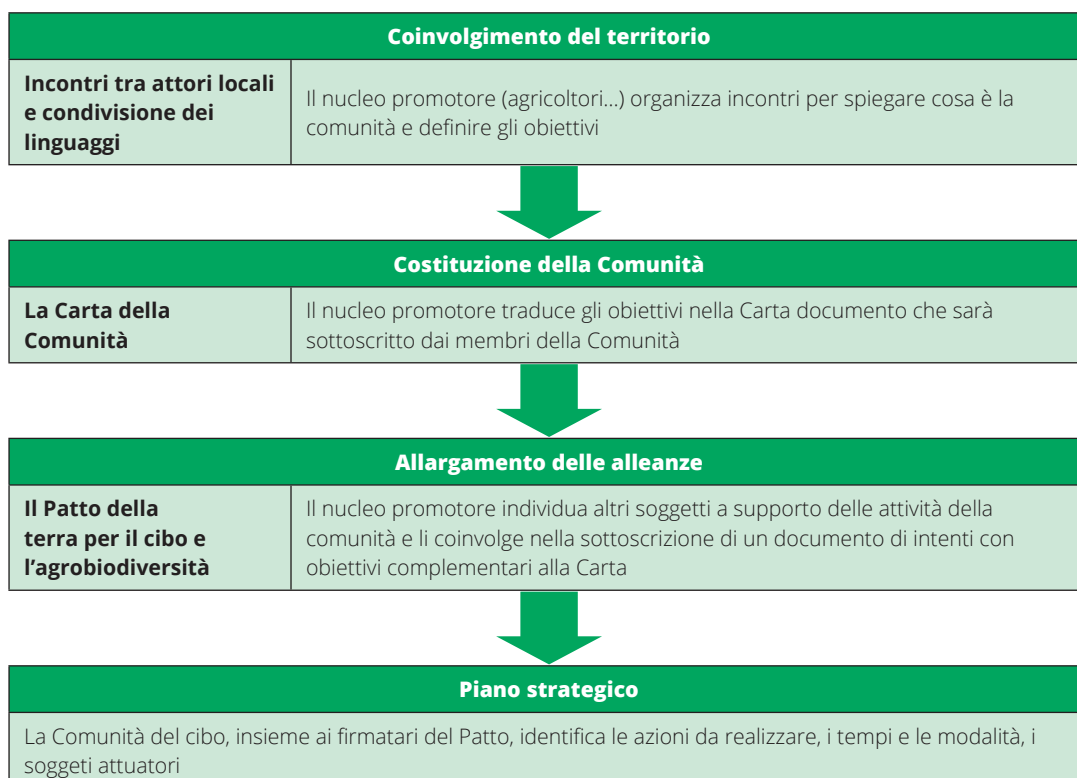
La carta della comunità

Hanno sottoscritto la *Carta della Comunità* 54 soggetti di cui 31 **coltivatori e allevatori custodi**; il 46% sono aziende agricole e zootecniche, 9% sono associazioni e 44% consumatori finali (associazioni del territorio, GAS, ristoranti, piccoli commercianti e membri della società civile a vario titolo). Con la sottoscrizione si sono impegnati a rispettarne i principi e a realizzare tutte le azioni utili alla tutela, alla valorizzazione e alla promozione della Agrobiodiversità locale, immenso patrimonio materiale e immateriale, che da generazioni disegna la comunità e il territorio, riconoscendo nella stessa:

- la propria identità locale
- uno strumento di valorizzazione delle produzioni locali.

I principi della carta

- Valorizzare il lavoro e l'impegno degli altri soggetti aderenti alla Comunità, attraverso



so azioni co-progettate che diano a tutti i membri la possibilità di partecipare alle strategie di valorizzazione, ognuno per le proprie competenze e specificità,

- Promuovere la creazione di circuiti economici locali per la valorizzazione della agrobiodiversità, attraverso azioni di auto-organizzazione e azioni coordinate di relazione con i soggetti sottoscrittori del Patto,
- Supportare la creazione e lo sviluppo della conoscenza condivisa tra i membri della Comunità,
- Sensibilizzare gli attori territoriali e gli Enti pubblici nella valorizzazione della agrobiodiversità locale, promuovendo e concertando azioni coordinate per le politiche locali e per la definizione di progetti strategici,
- Promuovere azioni di formazione e educazione nei confronti della comunità locale, a partire dal coinvolgimento e dalla sensibilizzazione degli istituti scolastici,
- Stimolare la creazione di circuiti di produzione-vendita-consumo locale per valorizzare la agrobiodiversità tra gli attori del territorio e al di fuori della Garfagnana,
- Stimolare la creazione di percorsi culturali, esperienziali e turistici che valorizzino il patrimonio di Agrobiodiversità locale,
- Promuovere la definizione di politiche di promozione territoriale coordinate,

- Mettere in atto tutte le azioni possibili per garantire la conoscenza delle attività della Comunità sul territorio e oltre, promuovendo la sottoscrizione della Carta della Comunità e del Patto della Terra a nuovi potenziali partecipanti.

Il patto per il cibo e l'agrobiodiversità

I soggetti deputati a portare avanti azioni di supporto e sostegno alla Comunità, hanno sottoscritto il *Patto della Terra*, sono:

- Unione Comuni Garfagnana ed alcuni dei comuni associati;
- istituti scolastici (IC Barga, IC Camporgiano, IC Galliciano, IC Piazza al Serchio, ISI Barga), Associazione nazionale Città Del Castagno;
- ASL Toscana Nord Ovest;
- associazioni di categoria (Confederazione Italia Agricoltori C.I.A., Federazione Provinciale Coltivatori Diretti COLDIRETTI);
- GAL Montagna Appennino;
- Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano.

Hanno riconosciuto che:

- l'Agrobiodiversità è identità locale;
- l'Agrobiodiversità disegna il paesaggio;
- l'Agrobiodiversità valorizza l'economia locale.

Foto 1 – I prodotti.



Si sono impegnati a:

(rappresentanti delle istituzioni e altri sottoscrittori del Patto della Terra)

- Promuovere la coerenza tra le azioni promosse dalla Comunità del cibo e le politiche pubbliche progettate per il territorio;
- Promuovere la crescita della comunità locale, attraverso la diffusione della consapevolezza del ruolo della tutela della agrobiodiversità per lo sviluppo del territorio;
- Promuovere il coordinamento inter istituzionale per individuare percorsi organizzativi e amministrativi che facilitano il raggiungimento degli obiettivi condivisi per la tutela e la valorizzazione della Agrobiodiversità locale;
- Promuovere azioni volte al rafforzamento della comunità locale, con particolare attenzione alla partecipazione e all'inclusione dei cittadini in condizioni di difficoltà.

(Amministrazioni Comunali, dell'Unione dei Comuni, del GAL, dei Parchi)

- Implementare progettazioni coerenti con i bisogni espressi dalla Comunità del cibo, anche attingendo a risorse messe a disposizione da altri enti o dall'Unione Europea;
- Ricercare la coerenza con gli obiettivi della Comunità nella pianificazione territoriale, nella progettazione a valere sulle risorse messe a disposizione su bilancio proprio,

nelle iniziative di animazione e promozione territoriale e nelle azioni di ordinaria amministrazione.

(Istituti Scolastici e dei Servizi educativi)

- Progettare, insieme alla Comunità, percorsi di formazione e sensibilizzazione per conoscere e valorizzare le risorse genetiche locali, in base ai bisogni e alle capacità dei bambini/e e dei ragazzi/e;
- Rafforzare il coinvolgimento di tutta la comunità educante (istituti, famiglie, bambini/e, ragazzi/e) nella condivisione degli obiettivi e dei percorsi, consapevoli che solo attraverso proposte coerenti è possibile far maturare il reale cambiamento della comunità.

(ASL Toscana Nord Ovest)

- Valorizzare le specificità del territorio nei piani di educazione alla salute (alimentazione e life skill su identità culturale e empowerment);
- Valutare le modalità di valorizzazione degli alimenti biodiversità nella refezione collettiva (RSA, scuole e servizi per l'infanzia), nei percorsi di prevenzione e di educazione sui corretti stili di vita;
- Mettere in atto tutte le azioni possibili per supportare la Comunità nella realizzazione dei propri obiettivi.



(Associazioni di categoria)

- Formare e supportare i nostri associati nella valorizzazione dei prodotti del territorio;
- Creare le condizioni per lo sviluppo di accordi locali tra operatori delle filiere agroalimentari, del turismo e della conoscenza.

(Università e mondo della ricerca)

- Supportare gli operatori locali per lo sviluppo e la diffusione delle varietà locali, attraverso approcci multidisciplinari o approfondimenti scientifici sulle caratteristiche peculiari dei prodotti del territorio.

Figura 2 – Logo della Comunità.

Piano strategico

Nel documento sono state previste le azioni da mettere in atto per:

- consolidare la Comunità e la rete di conservazione dell'Agrobiodiversità locale;
- individuare le attività da mettere in atto nel territorio;
- definire le priorità;
- monitorare l'efficacia delle scelte effettuate;
- mobilitare risorse economiche;
- dare continuità all'animazione sul territorio.

Azioni e obiettivi

Dalla sua costituzione ad oggi, è stato nominato un gruppo operativo tra i membri della Comunità che si è impegnato a veicolare gli obiettivi, ed insieme ai soggetti firmatari di Carta e Patto ha:

- adottato il logo ufficiale (Figura 2), realizzato attraverso un concorso dedicato alle scuole locali, che ne hanno elaborato la grafica, vincitore la scuola media di Camporgiano;



- dettato le prime regole di funzionamento, elaborato la scheda di adesione,
- realizzato la mappatura delle aziende e dei prodotti (Figure 3 e 4),
- promosso iniziative locali legate al prodotto locale, degna di nota a manifestazione "Garfagnana Terra Unica" che ha dedicato un largo spazio alla nascente comunità del cibo;
- iniziato un lavoro capillare di sensibilizzazione alla biodiversità, soprattutto attraverso le scuole ed aperto il dialogo sull'introduzione dei prodotti della Comunità nelle mense;

- iniziato il percorso per l'associazionismo, redatto lo statuto e l'atto costitutivo.

La Comunità del cibo della Garfagnana è un progetto ambizioso, che si identifica oggi in un movimento etico e culturale attraverso il quale si vogliono infatti veicolare tutti i temi e i valori legati al cibo: storia e tradizione, paesaggio, rispetto del lavoro, tutela della biodiversità, sicurezza alimentare e legame con la terra e la natura in senso lato. È tutto ciò il presupposto



Figura 3 – Mappatura delle aziende della Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità della Garfagnana.

Figura 4 – Mappatura di prodotto.

Mappatura del prodotto

INFORMAZIONI GENERALI							
Tipologia							
Azienda Agricola							
Agriturismo							
Ristorante							
Trasformatore							
Negoziò							
GAS							
Consumatore							
Istituto Scolastico							
Associazione							
Altro (specificare)							
Identificazione		AZIENDA AGRICOLA/ZOOTECNICA					
Denominazione/Nome		Prodotti	Quantità (media storica)	Quantità usata in azienda	Quantità disponibile	Potenziale incremento	
Cognome		1					
		2					
		3					
		4					
		5					
Indirizzo		TRASFORMATORE					
via/numero civico		Prodotti Trasformati	Materia prima aziendale (SIRI)	Quantità (media storica)	Quantità usata in azienda	Quantità disponibile	Potenziale incremento
CAP		1					
Comune		2					
		3					
		4					
		5					
Contatti		MANIFESTAZIONE DI INTERESSE					
Persona di riferimento (in caso di strutture)		Prodotti di interesse			Quantità minima	Quantità massima	
ruolo (in caso di strutture)		1					
telefono		2					
email		3					
		4					
		5					

per creare e rafforzare nel tempo una rete di consumatori e produttori locali ben definiti, condividendo metodi di coltivazione e allevamento rispettosi dell'ambiente e degli animali

e in sinergia fra loro, in grado di curare, sostenere il territorio e consegnarlo integro alle future generazioni, con molteplici opportunità di ulteriore sviluppo sostenibile.



**Coltivatore Custode Franca Bernardi - Azienda agrituristica "Il Corniolo",
Castiglione di Garfagnana (Lucca)**



Anche se ha preso il via dalla Legge Regionale della Regione Toscana n. 64 del 16 Novembre 2004 – “Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale” di fatto la Comunità del Cibo della Garfagnana è la diretta attuazione di quanto previsto dalla Legge n. 194 dell’1 Dicembre 2015 – “Salvaguardia della Biodiversità” nell’ Articolo 13 riportato in sintesi di seguito

Art. 13. Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare

1. Obiettivi

- sensibilizzare la popolazione
- sostenere le produzioni agrarie e alimentari, **in particolare della Rete nazionale (art. 4)**
- promuovere comportamenti atti a tutelare la biodiversità di interesse agricolo e alimentare

2. Obiettivi realizzati tramite Ambiti locali derivanti da accordi tra

- agricoltori locali
- agricoltori e allevatori custodi
- gruppi di acquisto solidale
- istituti scolastici e universitari
- centri di ricerca
- associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare
- mense scolastiche, ospedali
- esercizi di ristorazione, esercizi commerciali
- piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare
- **nonché** enti pubblici.

Basandosi su questi principi, la comunità del cibo della Garfagnana nasce a Settembre 2017 con il nucleo degli Agricoltori Custodi ai quali si aggiungono altri soggetti e in 54 firmano a Novembre la Carta della Comunità.

Il principio cardine della Comunità è il riconoscimento del valore di un cibo che sia

- Buono – riscoperta e valore dei sapori
- Sano – consapevolezza del fatto che siamo quello che mangiamo
- Equo – equilibrio economico tra produttore e consumatore
- Sostenibile – rispetto per l’ambiente
- Espressione di questo territorio – riconoscere e condividere le proprie radici attraverso il cibo

Una Comunità formata da coltivatori custodi, nucleo per la salvaguardia della biodiversità, agricoltori, allevatori, trasformatori, GAS/cittadini consumatori, associazioni culturali e paesane, scuole, ristoratori uniti in una micro economia virtuosa e sostenibile per tutti, alimentata dal cibo che tutti riconoscono come proprio.

Sempre riferendosi a quanto previsto dall'Art. 13 la Comunità del Cibo si propone di perseguire i seguenti obiettivi

- continuare e amplificare lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali
- realizzare forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali e non solo
- perseguire un'agricoltura a basso impatto ambientale, volta al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica, alla maggiore fertilità dei suoli
- continuare e amplificare lo studio, recupero e trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione

Andando sul concreto la Comunità del Cibo ritiene che la realizzazione degli obiettivi deve passare... dal piatto e quindi la prima sfida è proprio quella di comparire nei menù di chi fa ristorazione con il seguente schema

- Quanti ristoratori.... almeno uno per tipologia (agriturismo, ristorante, pizzeria)
- Dove.... in Garfagnana per partire
- Che cosa offrire.... dal pasto completo, pane incluso ad una sola pietanza
- Con che frequenza.... almeno una volta al mese
- Obblighi da parte del ristoratore.... tracciabilità completa per avere il logo della Comunità in menù o in esposizione nel locale

Ovviamente tutto questo deve tener conto dell' impatto che la biodiversità può avere sull' organizzazione ristorante infatti per alcuni prodotti tipo la carne o le farine di grani antichi esiste una componente di imprevedibilità dovuta alla peculiarità del prodotto, per esempio la farina di grani antichi lievita diversamente a seconda dell' umidità, la carne di bovini biodiversi è molto sorda, etc.

Ma proprio queste peculiarità favoriscono la comunità, arricchendo la conoscenza degli attori coinvolti, rinnovando la curiosità su temi rodati, ma messi ad una nuova prova.

Una Comunità del Cibo in marcia dal 2017, che sta cercando una sua identità, un spazio per se e soprattutto per il suo Cibo. Vediamo cosa è stato fatto ad oggi

2018 in sintesi

- Al nucleo degli Agricoltori Custodi si sono aggiunte Aziende Agricole nuove
- Sono state definite le linee guida per l' ammissibilità di soggetti
- Alla salvaguardia della biodiversità si è aggiunto il criterio di coltivare e allevare in modo etico e tradizionale
- Per gli allevatori la biodiversità è rappresentata dalla storicità di presenza della razza allevata e quindi un nucleo di allevatori si è unito alla Comunità
- Un concorso scolastico tra diverse scuole locali ha creato il Marchio
- Con il Marchio sono arrivate le linee guida per il suo uso da parte dei membri della Comunità e di chi non ne fa parte, ma usa i prodotti della Comunità del Cibo
- La Comunità ha un paniere che comprende
 - ortive in prevalenza biodiversa
 - frutta in prevalenza biodiversa
 - cereali e mais in prevalenza biodiversa e di gran pregio, incluso farine
 - carni
 - latte e formaggi
- Alcuni panifici stanno aderendo
- Un ristorante ha accettato la sfida ed è riuscito a fare un' intera cena biodiversa
- Un'Associazione Paesana ha fatto un evento di 2 giorni con prodotti biodiversi (farine)

2019 - Sfide

- Costituire una vera Associazione
- Continuare con la ristorazione puntuale per consolidare l' esperienza sul territorio e potenzialmente raggiungere il mondo
- Proporsi alle mense scolastiche per raggiungere il futuro del territorio



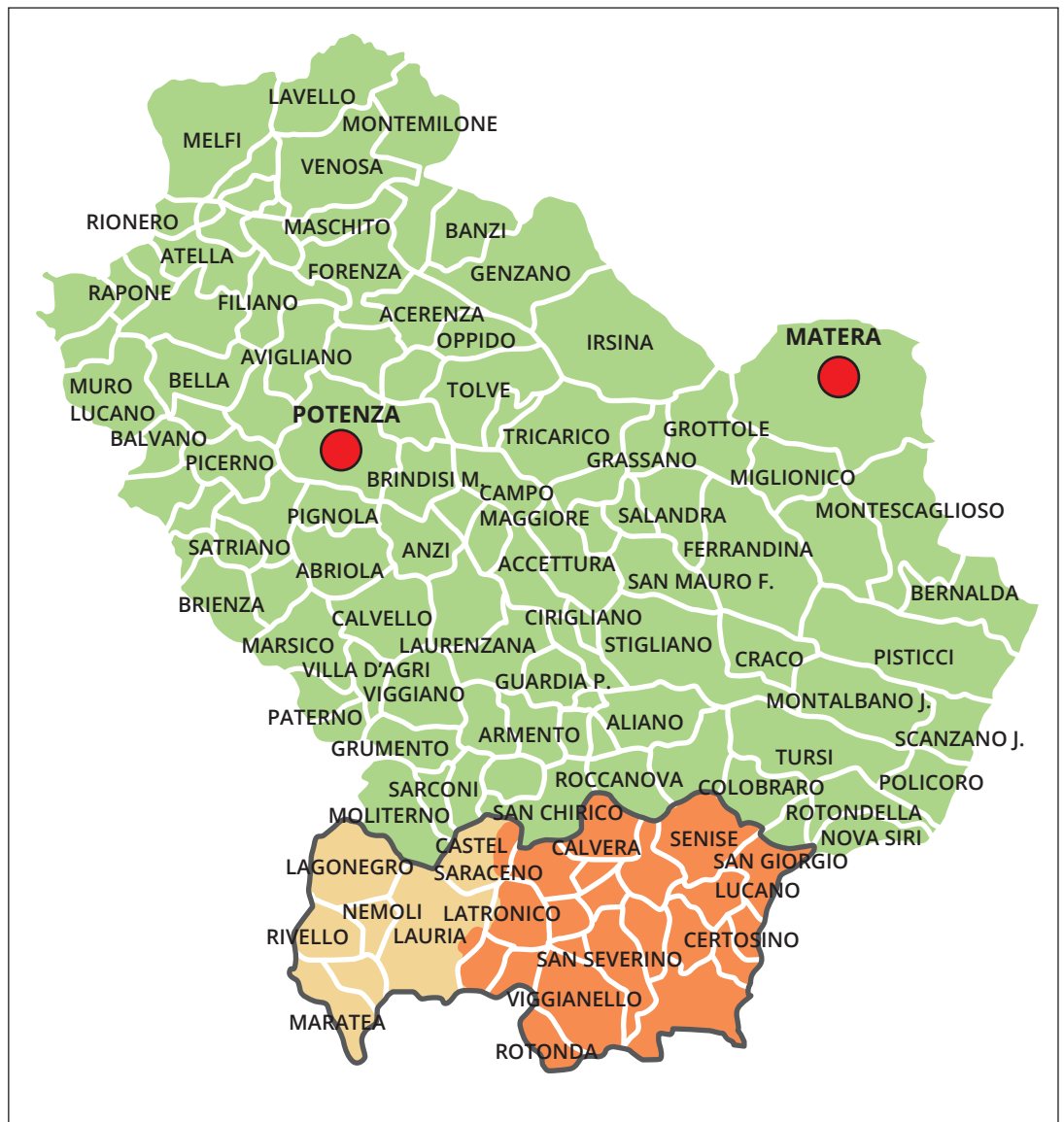
Comunità del cibo del Pollino e del Lagonegrese

Con la legge n. 194 del 1 Dicembre 2015, che istituisce il sistema nazionale di tutela e valorizzazione dell'agro-biodiversità, il Ministero delle Politiche Agricole ha inteso promuovere, tra l'altro, l'istituzione delle comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare al fine di sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema della biodiversità domestica a rischio di erosione genetica o di estinzione, e di sostenere le produzioni agricole ed alimentari da essa originatesi.

Soggetti coinvolti

A seguito di un'intensa attività di animazione territoriale da parte dall'Agenzia Lucana per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura (ALSIA), Ente strumentale della Regione Basilicata, e dell'Associazione Vavilov tra agricoltori custodi dell'area del Pollino, in data 23 Novembre 2016 è nata la Comunità del Cibo e della Biodiversità del Pollino-Lagonegrese, prima esperienza in Italia, ai sensi dell'art. 13 della Legge n.194/15, con la sottoscrizione di un protocollo d'intesa.

Area del Pollino e del Lagonegrese.



Soggetti Costituenti Privati
Associazione Agricoltori Custodi "Vavilov" (50 soci)
Associazione Guide Ufficiali del Parco Nazionale del Pollino
Azienda Agrituristica "Il Piccolo Mulino"- San Severino Lucano (Pz)
Azienda Zootecnica Fattoria Didattica Maria Stellato – Chiaromonte (Pz)
Bio-agriturismo Fattoria Didattica "La Garavina" - Terranova di Pollino
Comitato riconoscimento della DOP "Farina di Carosella del Pollino"
Corpo Nazionale Soccorso Alpino e Speleologico – Servizio Basilicata
Consorzio di Tutela Fagiolo Bianco di Rotonda DOP
Consorzio di Tutela Melanzana Rossa di Rotonda DOP
Consorzio di Tutela Peperone di Senise IGP
E.V.R.A. (Estratti Vegetali Ricerca Applicata) s.r.l.
Gruppo di Acquisto Solidale (GAS) Golfo di Policastro
Soggetti Costituenti Pubblici
Agenzia Lucana di Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura (ALSIA)
Parco Nazionale del Pollino
Parco Nazionale dell'Appennino Lucano
Gruppo Azione Locale "La Cittadella del Sapere"
Istituto Professionale per l'Agricoltura (IPSARS) di Lagonegro
Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "G. Fortunato" sede di Sant'Arcangelo
Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Giovanni Paolo II" - Indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera - Maratea

Tabella 1 - Soggetti privati e pubblici del protocollo d'intesa per la costituzione dell'Area Comunità del Cibo e della Biodiversità dell'Area sud della Basilicata.

Oggetto e Finalità

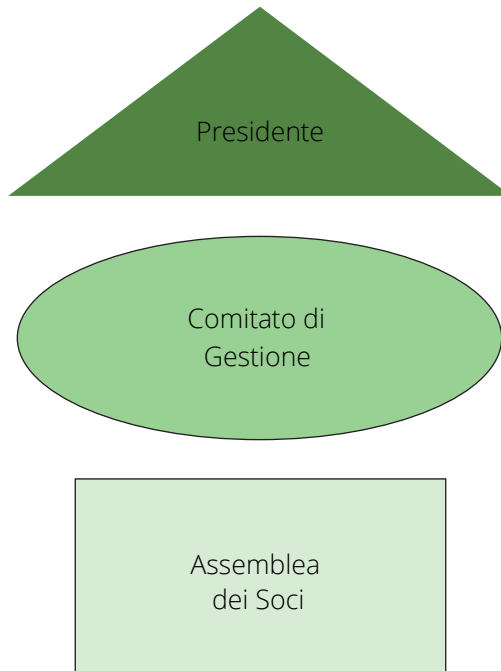
La Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare nell'area sud della Basilicata (Pollino-Lagonegrese) concorre all'attuazione del Piano Nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo e della Rete Nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare in coerenza con gli strumenti di pianificazione e di programmazione nazionali e regionali.

Le attività previste dal protocollo d'intesa sottoscritto tra tutti gli aderenti alla Comunità riguardano:

- a) lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche di interesse agrario locali;
- b) la realizzazione di forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali;
- c) lo studio e la diffusione di pratiche proprie dell'agricoltura biologica e altri sistemi colturali a basso impatto ambientale e volti al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica, alla maggiore fertilità dei suoli e al minore utilizzo di imballaggi per la distribuzione e per la vendita dei prodotti;
- d) lo studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione;
- e) la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, all'ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati;
- f) la realizzazione di iniziative in ambito scolastico al fine di sensibilizzare studenti e docenti sulle tematiche della salvaguardia e della tutela della biodiversità agricola, individuando la giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, (20 maggio), come data in cui svolgere incontri e seminari;
- g) l'istituzione e la valorizzazione degli itinerari della biodiversità di interesse agricolo e alimentare;
- h) il consolidamento della rete della biodiversità di interesse agricolo e alimentare degli agricoltori custodi del comprensorio di competenza;
- i) la commercializzazione delle varietà di sementi di sementi iscritte nel registro delle varietà da conservazione;
- j) la realizzazione di iniziative di promozione e attività di animazione in ambito locale al fine di sensibilizzare la popolazione e sponsorizzare le produzioni agrarie e alimentari del territorio di competenza;

- k) la messa in sicurezza del territorio silvo-agro-pastorale in modo da renderlo fruibile per attività ricreative e di educative;
- l) lo scambio di esperienze e di conoscenze e le attività di informazione, comunicazione e networking a livello regionale e nazionale anche attraverso la Rete Rurale Nazionale.

Organigramma della
Comunità del Cibo.



Riconoscimento regionale

La Regione Basilicata con delibera numero 1327 del 6 Dicembre 2017 ha riconosciuto ufficialmente la Comunità del Cibo e della Biodiversità del Pollino-Lagonegrese, nominando anche un suo rappresentante in seno all'Assemblea dei soci.

Obiettivi

Gli obiettivi della Comunità del cibo sono il recupero e la trasmissione di conoscenze delle risorse genetiche di interesse agrario, la realizzazione di forme di filiera corta, il recupero e trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie.

Organizzazione e funzionamento

La Comunità del Cibo e della Biodiversità è organizzata con un'Assemblea dei Soci, un Comitato di Gestione ed un Presidente.

I rapporti tra gli Organi ed il funzionamento dell'intera Comunità sono gestiti da un regolamento interno. Sulla base di una programmazione annuale approvata dall'Assemblea, i soci pubblici candidano a finanziamento i progetti concordati. I progetti finanziati vengono poi realizzati con la partecipazione di tutti i soci.

Banca dei semi antichi
della Basilicata (foto:
Franco Sassone).





Rappresentanti dei soci costitutori della Comunità del Cibo e della Biodiversità.

Attività realizzate

In quasi tre anni dalla sua istituzione la Comunità del Cibo e della Biodiversità del Pollino Lagonegrese ha realizzato molte attività in tema di conservazione, di valorizzazione e di divulgazione della biodiversità autoctona di interesse agricolo a rischio di estinzione e/o di erosione genetica.

Tra le più importanti attività realizzate in ambito di conservazione è da annoverare il progetto per la diffusione di vecchie varietà di fruttiferi in ambiente seminaturale tramite denominato "Il tratturo dei frutti ritrovati". Proseguendo una

vecchia usanza dei pastori transumanti che innestavano con varietà eduli piante selvatiche poste lungo il tratturo che percorrevano dal piano al monte e viceversa, tutti gli anni i partner della Comunità realizzano uno o due nuovi siti di conservazione innestando per i meli selvatici presenti in aree a pascolo, con vecchie varietà autoctone.

In tema di valorizzazione un importante progetto realizzato è quello degli "Itinerari della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare nel Parco Nazionale del Pollino", progetto che ha visto il coinvolgimento e la messa in rete di ben 54 siti di conservazione condotti da altrettanti



Due "Agricoltori Custodi" con la tabella aziendale.

Logo Biodiversità
Basilicata.



A sinistra: tabellone stradale realizzato dal progetto "Itinerari della biodiversità".



A destra: fasi della manifestazione annuale "Il tratturo dei frutti ritrovati".



Mostra dedicata a prodotti dimenticati.



tanti agricoltori custodi della biodiversità riconosciuti dalla Regione Basilicata in base all'art. 5 della Legge regionale n.26/2008.

Il progetto, finanziato dall'ALSIA e dal Parco Nazionale del Pollino, ma realizzato con contributo di tutti i soci, in primo luogo degli agricoltori custodi riuniti nell'Associazione Vavilov, ha inteso collegare in rete le aziende agricole dei custodi della biodiversità legandole idealmente da itinerari incentrati sulle specie coltivate e conservate.



Giornata della vendemmia con le scuole.



Mostra dei semi dimenticati.



Fasi della manifestazione annuale "Il tratturo dei frutti ritrovati".

Presso ogni azienda custode è possibile quindi visitare impianti arborei, o piante isolate e spesso molto vecchie, di antiche varietà locali di fruttiferi, o i campi di cereali antichi come la Carosella o la Segale Iermana, o gli orti coltivati con specie e varietà uniche quali la melanzana

rossa (*Solanum etropicum*) ed i fagioli bianchi di Rotonda, il pomodoro costoluto, le patate rosse del Polino, ed ancora campi di piante aromatiche, tra cui il coriandolo di Carbone, o di piante officinali.

Presso l'azienda, inoltre, è possibile acquistare prodotti freschi, secchi o trasformati che consentono al visitatore di portare a casa non solo un prodotto agricolo unico e genuino, ma anche un pezzetto di un territorio straordinario e delle sue antiche tradizioni.

Sempre in tema di valorizzazione sono stati messi in rete 3 prodotti a marchio comunitario (DOP), ed oltre 50 PAT (prodotti agroalimentari tradizionali), realizzati con varietà ed ecotipi autoctoni, presenti lungo un itinerario formato dai comuni del Pollino e del Lagonegrese.

Infine la Comunità svolge una intensa ed articolata attività divulgativa, informativa e formativa sulla presenza di vecchie varietà nel territorio del Pollino-Lagonegrese, del loro rischio di estinzione, sulle modalità di coltivazione, sul loro uso tradizionale, sulle possibilità reali di recupero.

Valorizzazione dei
Prodotti Agroalimentari
Tradizionali.



Conclusioni

La Comunità del Cibo e della Biodiversità del Pollino-Lagonegrese si propone come modello innovativo di *governance* per promuovere, attraverso la realizzazione di progetti ed azioni sinergiche e integrate sul territorio, la conoscenza, la salvaguardia e la valorizzazione dell'agro-biodiversità.

Una forma di *governance* che mette al centro di un territorio agricolo, per lo più inserito un'area parco, l'azienda dell'agricoltore custode che con le sue coltivazioni di antiche varietà e la vendita diretta di prodotti unici e tradizionali, diventa azienda multifunzionale che integra il reddito.





Alcune esperienze di conservazione dell'agrobiodiversità nella montagna bellunese

Tra gli elementi caratterizzanti il territorio della Provincia di Belluno, i beni e valori ambientali e naturalistici, rappresentano senza dubbio il patrimonio di rilevanza preminente e assoluta. Un patrimonio naturale montano unico e straordinario, ricco di eccezionali forme geologiche e fisiografiche, habitat di specie vegetali e animali selvatici, che implica però un forte impegno e responsabilità in merito alla sua protezione e al suo sviluppo sostenibile. A tale riguardo in questi ultimi decenni sono stati adottati strumenti di tutela, protezione e conservazione, talora di natura solo normativa, alcuni variabilmente sovrapposti, alcuni molto blasonati e promozionati, che riconoscono fondamentalmente come principale modalità esecutiva, la realizzazione di aree protette in cui limitare l'impatto antropico. Tra le più note la Convenzione UNESCO del 2009, che ha stabilito il sistema Dolomiti, Patrimonio Mondiale d'importanza universale per tutta l'umanità (ricordiamo che la Provincia di Belluno detiene ben il 46 % di tutto il sistema Dolomiti), il Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi e il Parco Naturale delle Dolomiti d'Ampezzo, nonché varie

altre importanti riserve e oasi naturali statali e regionali. È comunque oggi anche riconosciuto che la sola realizzazione di aree protette, non è una misura sufficiente a garantirne la sopravvivenza e perciò all'approccio conservazionistico, in passato rivolto alle singole specie, oggi viene applicata una visione più olistica, volta alla tutela di tutta la diversità biologica intesa sia a livello genetico, che di specie, che di ecosistema. Le misure volte a contenere i fattori che minacciano la biodiversità, sono così state estese anche al di fuori del territorio protetto, operando in un'ottica di rete di aree, con le loro variabilità e diversità geografiche e con un importante coinvolgimento dell'agroecosistema. Tale concetto si è concretizzato attraverso la creazione di "Rete Natura 2000" (Z.P.S. e S.I.C.) il principale strumento della politica dell'Unione Europea per la conservazione della Natura e della Biodiversità, che ricordiamo, intende garantire la protezione non solo gli habitat naturali ma anche quelli semi-naturali come le aree ad agricoltura tradizionale, i boschi utilizzati e i pascoli, il riconoscimento di alcuni elementi del paesaggio, tenendo an-

Pianta di Noce Feltrino -
Lamen di Feltre.



che conto delle esigenze economiche, sociali e culturali locali. Nel dettagliare le specificità del territorio bellunese, rimarcandone l'elevato profilo e valenza ecologico-ambientale del territorio bellunese, emerge che ben il 54% della superficie territoriale della Provincia di Belluno è considerata area "Natura 2000 -SIC, ZSC e ZPS", contro il 23% della media regionale e il 19% di quella nazionale.

In questo contesto, dunque si inserisce e prende sempre maggiore importanza la riflessione relativa alle dinamiche di sviluppo rurale locale e alla conservazione del patrimonio in agrobiodiversità, recepito di recente con l'avvento della Rivoluzione Verde e che ha determinato un'inesorabile processo di semplificazione culturale e sostituzione delle varietà tradizionali con le varietà moderne, coniato con il termine



Pecora razza Alpagota al pascolo - Val Salatis in Alpage.

Orto con papaveri -
Larzonei di Livinallongo
del Col di Lana.



di "erosione genetica". Anche la montagna bellunese, come gran parte dell'area alpina, è interessata a questi fenomeni di cambiamento. Da un lato, seppur con un livello assai ridotto rispetto ad altre aree contermini, con l'intensificazione delle produzioni talvolta attraverso modelli agricoli avulsi dalla vocazionalità territoriale, dall'altro un preoccupante fenomeno di abbandono dell'attività agricola e del territorio soprattutto delle aree più marginali e meno meccanizzabili. In entrambi i casi con conseguenti drastici processi di erosione genetica, che devono essere valutati, non solo sotto l'aspetto produttivistico o estetico, ma anche dal punto di vista culturale e biologico. Merita evidenziare anche, che la deprecabile questione abbandono, ha lasciato inaspettatamente spazio in determinate aree marginali alla conservazione di autentiche "isole", ove involontariamente si sono create condizione di sopravvivenza di antiche locali risorse genetiche, che necessitano comunque, allo scopo di prevenire la definitiva estinzione, di urgenti oculati interventi di recupero. La conservazione della biodiversità in generale e dell'agro-biodiversità in particolare, è diventata anche a livello locale una necessità, che è stata percepita in tutti i suoi aspetti culturali, estetici e produttivistici non solo da chi possiede una cultura biologica,

ma anche dal mondo scientifico, dall'imprenditoria agricola, da altri settori produttivi locali in particolare quello turistico, nonché da una sempre più crescente porzione di consumatori attenti a principi di etica alimentazione che vanno anche oltre all'esclusivo personale ambito salutistico.

Come è stato chiaro, che per le risorse genetiche selvatiche si è reso necessario conservare il loro habitat naturale nelle comunità di cui fanno parte, per le risorse genetiche coltivate e allevate è chiaro oggi che oltre alle azioni puramente tecnico-scientifiche di conservazione del germoplasma, sono necessarie misure più attive con implicazioni parallele in campo sociale ed economico. In questo contesto si pone anche la questione e distinzione tra le due basilari strategie di conservazione dell'agro-biodiversità, in situ e ex situ, che talvolta lasciano spazio ad interessanti dibattiti e confronti, a partire da quelle tecnico-culturali, fino a quelli gastronomici. È evidente che una strategia di conservazione non esclude l'altra, anzi sempre più sono avvertite come due soluzioni complementari, ambedue imprescindibili per aumentare il grado di sicurezza della conservazione del patrimonio genetico (Frankel et al., 1995). Diventa così fondamentale conservare anche il contesto rurale, storico

e culturale della comunità nel quale le risorse genetiche si sono formate ed evolute, al di fuori del quale scadrebbero a mero serbatoio genetico, semplici oggetti di collezionismo o banale espressione di folklore e curiosità. Così anche nel territorio bellunese, dalla metà degli anni '90 del secolo scorso, per la salvaguardia dell'agro-biodiversità si sono realizzate numerose azioni di conservazione in una logica di "comunità" e tali da riconoscersi nelle nuovi obiettivi dell'articolo 13 della Legge n° 194 del 2015. Nelle progettualità di maggior successo e ancor oggi vitali, merita sottolineare la complementarietà delle azioni condotte a vario livello dagli Enti Pubblici locali per le questioni di carattere scientifico e di alcune dinamiche realtà associative di piccoli imprenditori agricoli, per le azioni di valorizzazione di tipo imprenditoriale. Allo stesso modo, merita evidenziare come l'intervento pubblico, compreso l'aiuto finanziario, sia risultato determinante nel successo delle varie progettualità, in quanto seppur concepite per auto-incentivarsi, per loro natura sono caratterizzate da una lentezza relativa che le rendono incomparabilmente meno redditizie rispetto ad altre iniziative di altri settori produttivi e perché sono implicate in funzioni a favore delle collettività, non solo produttive, ma anche paesaggistiche, ambientali, etnobotaniche, didattiche, salutistiche, turistiche e gastronomiche. È in questa visione di fondo che si inquadra il particolare processo di riscoperta e valorizzazione del ricco patrimonio dell'agro-biodiversità sviluppatasi nel bellunese negli ultimi trent'anni, che a livelli diversi ha dato vita ad un complesso panorama di iniziative e progettualità. Nell'obiettivo di descrivere alcune delle progettualità più significative rispetto al modello delle "comunità del cibo e della biodiversità" proposto dalla Legge 194/2015, diventa difficile definire la scelta degli esempi tra le molteplici esperienze. Tralasciando per motivi di spazio il complesso patrimonio in biodiversità microbica, al quale sarebbe anche utile trovare abbinamento al patrimonio delle produzioni agroalimentari e gastronomiche, potremo spaziare tra le razze locali, come l'Alpagota e la Lamon tra gli ovini, la Bigia e la Burlina tra i bovini e i Pepoi, solo per citare la più tradizionale, tra gli avicoli oppure trattare il vasto panorama relativo alla biodiversità vegetale. Qui potremo ricordare le molteplici specie di orticole come i fagioli di Lamon, i Bala Rossa, i Gialét, le Mame d'Alpago e i Bonei di Fonzaso, per passare poi alle Fave bellunesi, al Cavolo Cappuccio di Vinigo,

alla Zucca Santa Bellunese, alla Patata Corneta, alle Fave bellunesi, al Papavero, per arrivare poi ai cereali con il Mais Sponcio e all'Orzo Agordino o Bellunese, al Farro Spelta, per poi passare alle frutticole, con il Noce Feltrino, Il Morone del Feltrino, le tante varietà di melo tra cui il Prussian, il Ferro Cesio, la Roseta, il Ruden, oppure di pero con il Moscatél, il Path o il Bùtiro o ancora alcune storiche varietà di vite come la Bianchetta, la Gàta o la Pavana. In relazione a questo patrimonio, merita qui citare di seguito le realtà e istituzioni che ne hanno promosso, sostenuto e gestito la conservazione e valorizzazione, che poi vedremo citate nella trattazione dei singoli casi e che possiamo considerare come una vera Comunità con gli stessi intenti.

Partendo da un livello extra-provinciale, è basilare citare la Regione Veneto, in primis con Veneto Agricoltura, poi l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo, l'Università di Padova e più a livello bellunese, per perseveranza negli scopi qui trattati è indiscutibile mettere in rilievo l'Istituto Superiore Agrario "A. Della Lucia" di Feltre, poi l'Ente Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, la Provincia di Belluno anche con il proprio Museo Etnografico di Serravela, le varie Unioni Montane e Comune per le singole esperienze locali territoriali, ovviamente il tutto in collegamento le fondamentali Associazioni di produttori agricoli, cooperative, consorzi, singole aziende, comitati paesani, pro-loco e tanti appassionati. Per esemplificare, con particolari casi e progettualità le iniziative di Comunità volte alla conservazione della biodiversità nel territorio bellunese, si tratterà di seguito i casi del Mais Sponcio e dell'Orzo Bellunese, che si ritengono esemplari, per le modalità di svolgimento secondo logiche di "comunità del cibo e della biodiversità" e per il livello di caratterizzazione e riconoscimenti ottenuti.

Il mais Sponcio (*Zea mays* L.) è una varietà tradizionale a impollinazione libera della Valbelluna particolarmente apprezzata per la produzione della tradizionale farina per polenta gialla della montagna bellunese. L'importanza del mais nel bellunese, oltre che precoce è sempre stata rilevante e rappresentata da un panorama varietale molto diversificato. Dagli anni '50 del secolo scorso, però c'è stata una progressiva semplificazione e intensivizzazione colturale che ha portato alla quasi totale sostituzione delle varietà locali di mais, con varietà moderne ibride. Nel 2001, dopo mezzo seco-

lo di oblio, spetta in particolare al progetto regionale del Veneto denominato "Interventi per la tutela e la conservazione delle antiche varietà cerealicole venete", il rilancio, riscoperta e valorizzazione degli antichi cereali locali con azioni coordinate dall'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo e da Veneto Agricoltura e supportate per il territorio Bellunese dall'Istituto Agrario di Feltre, dal Museo etnografico della Provincia di Belluno. Con il progetto sono state recuperate

nel bellunese ben 16 vecchie varietà di mais, un numero elevato se paragonato alle altre province venete, a conferma dell'importanza del patrimonio in agro-biodiversità ancora conservato tra le montagne. Per tutte le varietà si è proceduto alla loro caratterizzazione e conservazione nella Banca di Germoplasma di Lonigo, per altre come gli agro-ecotipi Sponcio e Fiorentin, sono state condotte ulteriori e ripetute prove agronomiche e analisi chimico-fisiche. Da queste iniziative e su stimolo di

Monitoraggio Mais
Sponcio - Istituto Agrario
Feltre.



alcuni agricoltori soci della Cooperativa Agricola La Fiorita di Cesiomaggiore, viene avviata una parallela azione di conservazione in-situ e un complementare progetto di filiera per la valorizzazione della farina per polenta di Mais Sponcio. Gli agricoltori assumono piena

consapevolezza della loro funzione di custodi della biodiversità, del loro ruolo primario nel sistema alimentare e diventano capaci di dare vita ad un sistema dinamico sostenibile, sul piano economico, ambientale e sociale. Da un punto di vista più tecnico-amministrativo, le



Coltivazione Orzo
Agordino-bellunese -
Larzonei di Livinallongo.

tappe fondamentali vedono nel 2005, l'Istituto Agrario di Feltre e la Cooperativa La Fiorita, impegnate nella presentazione e l'ottenimento da parte del Ministero MIPAF per tramite della Regione Veneto, dell'iscrizione della Farina di Mais Sponcio all'elenco Nazionale Prodotti Tradizionali Agroalimentari in base al Decreto legislativo 173/98 - Decreto MIPAF 350/99; nel successivo anno 2006, grazie all'interessamento dell'Istituto "N. Strampelli" di Lonigo viene riconosciuto allo Sponcio lo status di risorsa minacciata da erosione genetica e inserito come tale dalla Regione Veneto nel proprio Documento Normativo di Integrazione al P.S.R.Veneto 2007-2013, tra le "varietà locali di specie agrarie a rischio di erosione genetica", condizione utile per successive iniziative di tutela e salvaguardia. Nel 2007, nel mentre si susseguono negli anni le azioni di promozione e conservazione in situ del germoplasma, con l'interessamento dell'Istituto "N. Strampelli" di Lonigo, si mettono in azione con l'impegno della Cooperativa La Fiorita e dell'Istituto Agrario di Feltre altre azioni in convenzione per la selezione massale e conservazione in purezza in-situ e ex-situ. Dall'anno 2009 a tutt'oggi grazie, alle specifiche misure per la conservazione dell'Agro-biodiversità del Programma di Sviluppo Rurale programmate dalla Regione Veneto, svolte a più riprese con i progetti denominati "B.I.A.D.F." e "BIO.NET.", a cura in particolare dell'Istituto Agrario di Feltre, si realizzano straordinarie azioni di caratterizzazione e conservazione del mais Sponcio, con fondamentali e utilissime indagini genetico-molecolare, condotte dal Dipartimento DAFNAE dell'Università di Padova. Nel mentre di queste azioni di ordine tecnico-scientifico, si intensificano le iniziative attuate dagli agricoltori aderenti alla Cooperativa Agricola La Fiorita per la valorizzazione della Farina per polenta di Mais Sponcio, vincolato a sistemi di agricoltura sostenibile, sistemi di molitura tradizionale e fortemente connesso all'offerta gastronomica tradizionale locale. Le condizioni in essere e i soddisfacenti risultati hanno poi creato le condizioni affinché nel gennaio 2008 si costituisca il Consorzio di Tutela del Mais Sponcio con il preciso scopo di distinguere, difendere e tutelare la produzione e il commercio del Mais Sponcio e suoi derivati. Ha queste iniziative, sono seguite in contemporanea altre attività e collaborazioni, quali l'inserimento del Mais Sponcio tra i prodotti di Carta Qualità del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi e tra i "Sapori" della Strada dei Formaggi e Sapori delle Dolomiti Bellunesi,

nonché la partecipazione a interessanti programmi di cooperazione interregionale Interreg Italia-Austria denominati "Trans Rural Network" e "Sapori Alpini", che hanno avuto anche il merito di sviluppare la tematica gastronomica e sempre maggiori relazioni con il settore turistico e ristorativo bellunese. A queste attività, hanno fatto seguito iniziative, partecipazioni e riconoscimenti, quali l'inserimento dello Sponcio nell'Arca del Gusto, progetto curato da Slow Food per catalogare risorse genetiche di tutto il mondo, la partecipazione al Network Internazionale dei Mais Antichi, nel 2011 il riconoscimento da parte dell'Associazione il Gambero Rosso come una delle tre migliori farine per polenta gialla d'Italia, la partecipazione ad un gran numero di mostre, mercati e manifestazioni, da quelli locali a quelle di respiro internazionale mondiale come il salone del Gusto di Torino e EXPO Milano 2015. L'ultimo impegno in ordine di tempo, ma che riassume gran parte del lavoro svolto nei vent'anni di impegno a favore del Mais Sponcio, giunge con il Decreto firmato dal Direttore Generale dello Sviluppo Rurale 20 ottobre 2017 pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana che decreta il Mais Sponcio iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà da conservazione, prima e unica tra le specie agrarie di tutto il Veneto. Un riconoscimento importante che apre le porte a nuove, successive e necessarie iniziative per l'identificazione della varietà e la disciplina della relativa attività sementiera. La continua interazione tra i vari soggetti che si sono occupati a vario livello del Mais Sponcio, ha fatto sì che il Mais Sponcio, da risorsa a serio rischio di estinzione recuperata con poche decine di spighe alla fine degli anni novanta del secolo scorso, sia oggi un esemplificativo e riuscito caso studio, concretamente coltivato da una comunità organizzata di agricoltori in una superficie di oltre 30 ettari e riconosciuto non solo a livello provinciale come risorsa alimentare.

Seppur in modo estremamente sintetico, merita citare di seguito qualche nota sul caso dell'orzo bellunese, le cui prime concrete riflessioni in merito al suo recupero e valorizzazione, nascono all'interno dell'Istituto Agrario di Feltre con l'intento di formulare soluzioni culturali per lo sviluppo rurale locale, possibilmente collegato alle risorse tradizionali locali. Accanto alla coltura del grano saraceno e del farro spelta è emersa immediatamente l'opportunità del rilancio in coltivazione dell'orzo,

con la possibilità straordinaria di valorizzare un'originale popolazione locale recuperata nelle vallate bellunesi dell'alto agordino e dello zoldano. Alla stregua del citato caso Sponcio, è risultata fondamentale la partecipazione al progetto regionale "Interventi per la tutela e la conservazione delle antiche varietà cerealicole venete" e all'adesione alle misure del PSR Veneto volte al recupero, moltiplicazione, caratterizzazione e conservazione della biodiversità. L'elemento che maggiormente ha caratterizzato questa progettualità è legato alla volontà di svilupparne da subito una conservazione attiva, collegata alle produzioni agroalimentari locali, ricercando da subito collaborazioni di rete, miste pubblico e privato, con forte integrazione di filiera, che si sono poi consolidate tra l'Istituto Agrario di Feltre, la Cooperativa Agricola La Fiorita, la Fabbrica Birra Pedavena, l'Associazione Slow Food, il Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, la Provincia di Belluno e l'allora Comunità Montana Feltrina. Da un verso si è dato avvio alla trasformatio-

ne dell'orzo bellunese, in prodotti dalla lunga tradizione locale, come il decorticato per minestre, il tostato per il surrogato del caffè e le farine per la panificazione, dall'altro il rilancio della filiera orzo-birra. Per quest'ultimo aspetto, diventa importante la riflessione sui limiti intrinseci delle vecchie popolazioni, che spesso ne evidenziano alcuni motivi del loro abbandono. Nel caso del rilancio dell'orzo da birra, l'antica varietà d'orzo locale si è dimostrata da subito inadatta ad essere impiegata in coltivazioni in larga scala, in particolare per sue caratteristiche legate alla taglia elevata predisponente all'allettamento e dunque da subito sostituita da varietà moderne. Grazie però alle iniziali ipotesi di utilizzo, anche come doveroso riconoscimento, si è deciso di proseguire nella conservazione dell'antica varietà, con un progetto in parallelo, dichiarando all'uno gli obiettivi produttivi di larga scala e riconoscendo all'altro obiettivi volti più alle produzioni di nicchia e alla importante valenza scientifica, biologica, estetica e culturale.



Coltivazione Orzo
Agordino-Bellunese -
Menin di Cesiomaggiore.



BIODI.VE – BIODIVERSITÀ VENETA

Competenze, conoscenze e informazioni partecipative a favore della biodiversità agraria e alimentare regionale

L'Amministrazione regionale, mediante le risorse del PSR 2014-2020, sostiene la Rete Regionale per la Biodiversità di interesse agrario, coordinata da Veneto Agricoltura (Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario) e costituita dagli Enti pubblici che gestiscono centri di conservazione e che è coordinata. Parallelamente, gli imprenditori agricoli possono accedere ai pagamenti agroambientali per la conservazione delle razze animali in via di estinzione e varietà vegetali a rischio di erosione genetica. All'attualità, i due interventi sopra citati risultano indipendenti tra loro e si evidenzia ancora un gap relazionale tra le attività dei centri pubblici di conservazione e le realtà aziendali. Inoltre, salvo poche realtà già consolidate, si manifesta una scarsa aggregazione tra gli agricoltori e allevatori impegnati nella conservazione. Infine, anche le aggregazioni già esistenti e operanti nel recupero e conservazione, non riescono a concretizzare il loro impegno appassionato con l'iscrizione delle razze o varietà recuperate ai registri nazionali e hanno difficoltà a valorizzare le loro produzioni "autoctone" attraverso una rete di relazioni a livello locale con altri soggetti economici. Il progetto si prefigge di soddisfare questi fabbisogni, realizzando attività ed interventi diversificati che possono essere raggruppati in tre azioni specifiche in coerenza con quanto previsto all'articolo 3, comma 1, del decreto interministeriale 9 febbraio 2017:

- attività propedeutiche all'iscrizione di razze venete di avicoli al Registro anagrafico nazionale
- attività correlate alle Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare
- animazione della Giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

ISBN 978-88-6337-215-1



9 788863 372151