

# Semi Rurali

NOTIZIARIO n° 18 – 26 ottobre 2001

## RETE NAZIONALE PER LA CONSERVAZIONE RURALE DELLE VARIETÀ E DELLE RAZZE LOCALI

c/o Cornale, coop. agricola

corso Marconi, 64 - 12050 Magliano Alfieri (CN) - fax 0173.266835

[semi.rurali@libero.it](mailto:semi.rurali@libero.it)



A un anno dalla nascita del notiziario rilevo il testimone di curatore da Massimo, con alcune domande che non sono state risolte dal breve e intenso incontro fiorentino (Firenze, Istituto Agronomico per l'Oltremare, 29 settembre 2001). Ad esempio riusciremo a farne uno strumento utile alla Rete e soprattutto riusciremo a essere una Rete (e non un "ombrello" come ha sottolineato Massimo nella discussione)? Solo un maggiore sforzo da parte nostra potrà dare un senso a questa impresa. In quest'ottica mi sembra istruttiva la seguente storia raccontata da un keniano a uno workshop in Zambia sulla conservazione dell'agrobiodiversità, durante una discussione su come integrare gli sforzi per raggiungere l'obiettivo comune di aiutare i contadini a coltivare e conservare le varietà tradizionali:

*In Kenya i ragazzi nel passaggio dalla scuola primaria alla scuola secondaria cambiano divisa, abbandonando i pantaloni corti per passare al pantalone lungo. Julius in vista del primo giorno di secondaria va con la madre a comprare i suoi pantaloni lunghi, solo che, tornato a casa, si accorge che sono troppo lunghi e vanno accorciati. Allora, chiede alla madre di accorciarglieli per il giorno dopo quando dovrà presentarsi a scuola. La madre lo rassicura: senz'altro lo farà solo che adesso deve andare al mercato, quando tornerà.....*

*passata qualche ora il ragazzo, non vedendo la madre, si rivolge alla sorella per risolvere il problema. Anche lei lo rassicura: non ti preoccupare, ci metto solo cinque minuti, solo che ora devo uscire, al mio ritorno....*

*Spazientito dall'attesa il ragazzo chiede allora alla nonna di accorciargli i pantaloni. Anche la nonna affettuosamente lo rincuora: si lo farà, ma ora deve cucinare per il nonno, più tardi ci penserà...*

*Ormai è tardi e Julius va a dormire non avendo risolto il suo problema. Rientra poco dopo la madre, che, vedendo i pantaloni sulla sedia, si ricorda dell'orlo e li accorcia, così il suo bambino andrà a scuola come tutti il giorno dopo. Dopo la madre passa la nonna e anche lei dà un bel taglio ai pantaloni in modo da far felice il nipote. Per ultima rientra a casa la sorella che, per non svegliare nessuno e ricordandosi della richiesta del fratello, prende le forbici e accorcia il pantalone immaginandosi la faccia soddisfatta del fratello quando li vedrà. La mattina dopo Julius si sveglia per andare a scuola e i suoi pantaloni nuovi sono corti come quelli che aveva quando andava alla primaria.*

*Morale: anche chi (agronomi, servizi di assistenza tecnica, politici e chi altro) lavora con le migliori intenzioni per aiutare i contadini, senza un qualche coordinamento può produrre danni non voluti o quantomeno lasciarli con i pantaloni corti che avevano prima.*

**Riccardo Bocci**

### 18.1 NOTIZIE DALLA RETE

**A** Il giorno 29 settembre all'Istituto Agronomico per l'Oltremare di Firenze si è tenuto l'incontro della Rete, cui hanno partecipato: Massimo Angelini, Natale Bazzanti, Riccardo Bocci, Romana Bravi, Marcello Broggio, Luciano Giacchè, Simona Limentani, Maria Francesca Nonne, Silvio Pino, Oriana Porfiri, Elena Rovera, Alisea Sartori, Giuseppe Selvaggi, Simona Ugolotti, Gianluca Tarabra, Stefano Tellarini, Rita Turchi, Concetta Vazzana.

La discussione ha preso spunto dalle considerazioni di Massimo sulla mancata funzione di rete che abbiamo avuto, sulla difficoltà di avere informazioni e commenti da gran parte dei partecipanti e sulla necessità, perché l'idea possa continuare, di ricevere linfa dai vari soggetti che la compongono.

In proposito è emersa la necessità di avere una maggiore condivisione delle attività svolte da tutti noi, sia attraverso più incontri (S. Pino), sia attraverso la redazione di piccole schede informative sui partecipanti (M. Angelini, C. Vazzana) e comunque tutti si sono espressi per continuare a portare avanti il notiziario.

Altro dibattito è stato incentrato sulla legislazione sementiera e sul mancato recepimento della norma comunitaria sulle varietà da conservazione (vedi [18.2.B](#)).

Nell'ultima mezz'ora è si è parlato di far nascere un'associazione tra i soggetti della Rete, per avere un soggetto istituzionale che possa rappresentarci e presentarsi all'esterno.

Ulteriori informazioni e commenti sono riportati nei messaggi seguenti:

**ELENA ROVERA:** *Carissimi,*

*poiché a Firenze è emersa l'idea di costituire un'associazione tra i partecipanti alla Rete, e poiché al Cornale da quasi un anno si sta lavorando all'organizzazione di una struttura associativa che, coinvolgendo soggetti privati, altre cooperative, ecc, si occupi dei temi della ruralità e della biodiversità agroalimentare, domando a tutti: potrebbe essere utile e interessante per la Rete contare sul supporto di tale Associazione per farvi confluire le istanze dibattute a Firenze? Avete voglia di esprimere il vostro pensiero in proposito? A presto.*

**MASSIMO ANGELINI:** *Cari tutti,*

*mi unisco al messaggio di Elena per scambiare alcune riflessioni dopo l'incontro di Firenze. La soluzione associative emersa negli ultimi venti minuti del nostro incontro non mi convince. Non credo si possa fare un'associazione per sostenere un notiziario di rete né solo per darsi un nome collettivo. Non credo che si possa fare un'associazione tra persone che, pur stimandosi, hanno punti di partenza (e, forse, pure obiettivi) diversi. Né credo la si possa fare tra persone che sono distanti anche fisicamente, senza inventare un'ennesima finzione giuridica, per altro poco gestibile. Vorrei essere pragmatico:*

*1. dal dibattito è emersa la comune volontà (solo la volontà, sia chiaro; qualcosa di più da Luciano Giacché che ha assunto anche un impegno per essere redattore di ogni minima semina che percorre la sua terra) di proseguire con il notiziario;*

*2. Riccardo Bocci si è detto disponibile, con una iniziale mia "mentorship" [:-)], a proseguirne la redazione;*

*3. Marcello Broglio ha comunicato la disponibilità dello I.A.O. di Firenze ad appoggiare Riccardo in questa iniziativa (p. es. pagina Web);*

*4. Io mi sono detto pronto a ospitare per un prossimo incontro definitivo da tenere il sabato 15 dicembre in Valgraveglia (distante da Lavagna il tempo di una canzone) a ridosso dalla manifestazione di domenica 16 che, qualora nell'incontro definitivo si definisca qualcosa, può divenire un altoparlante per la Rete;*

*5. Elena dice che comunque il Cornale fonderà una struttura associativa per la piccola agricoltura che - riesco a capire - può tra i propri obiettivi fornire sostegno logistico e, forse, economico alla Rete, senza in alcun modo metterci sopra il "cappello" e permettendo che continui a vivere come soggetto giuridicamente informale.*

*Tutto questo considerato, la mia proposta è la seguente:*

*1. che il bollettino viva! e che l'esempio di Luciano sia per tutti motivo di stimolo ed emulazione;*

*2. che Riccardo prosegua (e che duri almeno quanto me, confidando nella maggiore collaborazione da parte di tutti);*

*3. che Riccardo possa fare la pagina web, fruendo dell'ospitalità non condizionata dello I.A.O.*

*4. che ci si veda in Valgraveglia il 15 dicembre (appuntamento alle 18 presso uno dei più begli agriturismi che conosca - vero, sincero, fondato su cultivar locali, prodotti locali, piatti locali - cena alle 19, riunione definitiva - i discorsi li facciamo prima per e-mail - e ospitalità notturna: non so come e non ci crederete, ma il tutto a carico nostro, di noi Genovesi);*

*5. che la rete resti soggetto giuridico informale e si concretizzi nel bollettino comune e in iniziative che di volta in volta uniscono alcuni fra noi o tutta la rete, senza forzature; che Elena faccia la sua associazione: che metta l'attività di sostegno alla rete on-farm fra i propri scopi, che ci sostenga senza nulla pretendere in cambio.*

*Confido nel vostro riscontro.*

**STEFANO TELLARINI:** *scrivo in ritardo in proposito a quanto diffuso da Massimo Angelini il 7 ottobre, per esprimere quanto segue, a nome mio e della associazione di cui faccio parte (Civiltà Contadina):*

*1. concordo su tutto quanto ha detto Massimo, cui riconosco la miglior intelligenza strategica del gruppo, tuttavia io e la nostra associazione vogliamo mantenere il coordinamento "leggero", dato che rispetta interessi generali (informazione e lobbying e rappresentatività "politica", in cui è facile riconoscersi, ma appena andrà oltre ciò, le posizioni contrastanti in essa presenti la faranno deflagrare (o almeno ci costringeranno a togliere la nostra partecipazione da essa);*

2. mi dispiace ma ho ripensato a quanto detto relativamente all'impegno nel rispondere "per accuso ricevuta" alle newsletter per "galateo informatico" ma lo scarso tempo a disposizione me lo impedisce: continuerò a rispondere solo se avrò qualcosa che ritengo importante e significativo da dire e che ritengo, per esperienza e professionalità, che non possa dire molto meglio qualcun altro: se sarò cafone pazienza, ma non mi sento di accettare un vaffanculo come quello di Massimo solo perchè non sono grafomane!

3. come impegno economico richiesto pure l'associazione che rappresento ritiene di non voler contribuire che in misura "simbolica", proprio per le caratteristiche leggere che riconosciamo nel Coordinamento Semi Rurali (che ritengo sempre comunque un bellissimo nome!);

saluti a tutti e comunque complimenti per la buona organizzazione dell'incontro di settembre

**B** Così ci scrive **PAOLO TOMBOLINI** di Esperya, dopo il nostro invito a partecipare all'incontro del 29 settembre a Firenze:

*Gentile Dr. Bocci, Gianna Ferretti mi aveva illustrato via e-mail il programma dell'incontro della rete Nazionale per la Conservazione Rurale delle Varietà e Razze Locali che si sarebbe svolto a Firenze del 29 set, e la volontà di invitare Esperya a questo importante appuntamento. Gianna potrà peraltro confermare l'intenzione seria e concreta di Esperya di "costruire" un progetto vero, utile, economicamente sostenibile, che abbia un disegno di mercato sostenibile e remunerativo per coloro che abbandonano strade facili di produzione e che affondino le radici (mai termine è usato più propriamente) nella cultura, nella tradizione, nella difesa delle biodiversità non come forma di snobismo intellettualoide, ma come ispirazione per un miglior vivere e ...mangiare! Le idee che circolano nella nostra mente ora sono molteplici; con Gianna Ferretti ho scambiato alcuni appunti sui quali Esperya vorrebbe trovare una rete di collaborazioni con le diverse realtà che oggi abbiamo conosciuto (civiltà contadina; seed savers; fattorie didattiche; università di ancona) provo a riassumerle in ordine sparso:*

- aspetti della nutrizione dei bambini in relazione ai prodotti tipici;
- i sensi del gusto (tutti e cinque), la chimica del gusto;
- il vino e gli ingredienti ...che nessuno scrive;
- monografie scientifico-divulgative-cartoon per bambini sugli alimenti;
- il primo libro per la scuola di educazione al gusto della ..salute attraverso la storia e la narrazione delle storie dei prodotti tipici;
- progetto di connessione (web, database, cdrom) della rete degli operatori coinvolti nell'educazione al gusto della salute;
- fattorie didattiche e educazione al gusto della salute;
- oasi di sperimentazione dei Semi Antichi, da trasformare in aula verde, per le diverse fasce di età, con supporti tecnologici per la multimedialità e interattività.

*Dato che Esperya è prima di tutto una bottega, questi aspetti saranno significativi per noi, se e solo se sfoceranno nella creazione di una cultura di acquisto, nella creazione di un mercato di "piazza" (altro che new economy), se e solo se le realtà coinvolte convoglieranno sforzi e attenzioni verso un progetto non teorico, su carta, ma con conseguenze significative per il tessuto economico degli operatori coinvolti.*

*Vendiamo oggi salami a 60.000/kg. Ma non sono salami, sono Salami di Cinta Senese, per esempio.*

Ci piacerebbe che questa lettera e i primi due commenti che potete leggere di seguito possano offrire uno spunto per nostro dibattito su tipicità e conservazione delle varietà locali...

**MASSIMO ANGELINI:** *Il tema del rapporto fra prodotti locali e mercato allargato, fra tutela della biodiversità generata dalla piccola agricoltura e reti commerciali compatibili con il sostegno a quella stessa piccola agricoltura, fra la comunicazione di valori radicati nelle comunità rurali e le ipocrisie del marketing sulla tipicità a tutti i costi, così come la riflessione sui disastri e le conseguenze erosive generate dai nuovi esperti della comunicazione dei quali l'Italia mediatica e commerciale si sta riempiendo (i casi di studio - dai lardi di Colonnata che affollano i discount di mezza Italia, alle cinte senesi allevate anche in Piemonte, alle lenticchie di Castelluccio il cui mercato si può giustificare (ricordi Oriana?) con un'estensione di terreni coltivato in modo intensivo e con monosuccessione pari a 10 volte quella dell'altipiano di Castelluccio - sono numerosi e si può andare avanti per molto), non li esauriamo con gli scambi di lettere. Speriamo che prima o poi ci si possa parlare anche di persona; ma quel giorno vorrei che ci fosse anche Elena del Cornale che su questi temi sta affinando la riflessione da anni, con un equilibrio e una intensità eccellenti quali ho finora trovato solo a Magliano Alfieri*

**ORIANA PORFIRI:** *...sinceramente non sono molto propensa a fare dei prodotti delle varietà locali oggetto di "commercio" globale. E' vero che questo significherebbe aumentarne il plus valore, quindi consentirebbe una soprav-*

vivenza economica degli agricoltori che le coltivano. D'altro canto, tuttavia, è pur vero che quando un prodotto esce dal proprio territorio dove ha instaurato un legame forte, dopo anni, secoli, di adattamento ambientale, storico e culturale e quindi di evoluzione in tutte queste direzioni, potrebbe perdere la sua identità. Non è detto che sia sempre così, ma è un forte rischio. E' anche un forte rischio in termini di erosione genetica (perché queste varietà potrebbero essere coltivate anche in altri ambienti e quindi cambiare le proprie caratteristiche; potrebbero essere oggetto di "inquinamento" genetico) e culturale. E' pur vero che se il rischio di perdere la varietà è oggettivo e contingente, non è il caso di farsi tanti scrupoli!! Penso che se uno sforzo deve essere fatto, e in molti casi si sta facendo, deve essere fatto in direzione di valorizzare - come abbiamo detto fino alla nausea in molti nostri discorsi - al massimo il legame con il territorio e con il tessuto sociale, culturale ed economico del territorio stesso. Questo, inoltre, consentirebbe di mantenere "vivi" alcuni areali estremamente marginali e di mantenere anche la permanenza delle popolazioni in tali ambienti. Infine, questi ambienti non hanno le potenzialità oggettive (orografiche, geografiche, ambientali in senso lato) di produrre tanto di più o, comunque, in grossi quantitativi, sufficienti per una idonea collocazione su un ampio circuito commerciale, anche internazionale

- C** Il 12 di ottobre presso la sede dell'IPGRI si è tenuto il convegno "L'Italia e l'IPGRI collaborano per promuovere la diversità per lo sviluppo", cui hanno partecipato molti di noi e che ha visto l'intervento di M. Angelini in qualità di coordinatore della Rete (in allegato [18.1.C](#) il testo).
- D** Invio il testo dell'impollinatore e del progetto del distretto agro-alimentare della valnerina cui avevo accennato nell'incontro di Firenze. Una soluzione potrebbe venire dalla regionalizzazione della rete anche perché sono convinto che il nostro interlocutore principale è la regione piuttosto che il ministero. La regione Umbria ha recentemente approvato una legge, su proposta del consigliere verde Carlo Ripa di Meana, su "disposizioni in materia di coltivazione, allevamento, sperimentazione, commercializzazione e consumo di organismi geneticamente modificati e per la promozione di prodotti biologici e tipici" (n. 21/2001) che si propone una generica azione di valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e tipiche senza affrontare i nodi che limitano l'attività dei produttori. **LUCIANO GIACCHÈ** (per avere informazioni <mailto:cedrav@mail.caribusiness.it>)
- E** ALISEA SARTORI ci segnala che lascia l'Istituto di Frutticoltura di Roma per quello di Zootecnia.
- G** Vi informo della ormai quasi completa costruzione del ns. sito ([www.civiltacontadina.it](http://www.civiltacontadina.it)) che vi invito a visitare, soprattutto per i progetti sul seedsaving e per La Compagnia della Frutta Antica, e credo che un buon servizio per il Coordinamento, sarebbe una buona pagina di link sulla biodiversità. **STEFANO TELLARINI**

## 18.2 ATTIVITÀ ED INFORMAZIONI

- A** In allegato al notiziario ([18.2.A](#)) potete trovare la posizione ufficiale dell'associazione sementieri internazionali (ASSINSEL) a proposito dei diritti dei contadini (*Position Paper on Farm Saved Seed*), adottata il 31/05/2001. In sintesi sono fortemente contrari a qualsiasi privilegio per i contadini che vada oltre quanto previsto dalla convenzione UPOV del 1991.
- B** **Recepimento dir. 98/95/CE.** Il 9 agosto 2001 è uscita la Gazzetta Ufficiale n° 184, contenente il testo del D.P.R. 9 maggio 2001, n° 322 *Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1965 in attuazione delle direttive 98/95/CE e 98/96/CE concernenti la commercializzazione dei prodotti sementieri, il catalogo comune delle varietà delle specie di piante agricole e i relativi controlli*, nel quale non si fa alcuna utile menzione sulle "varietà da conservazione", sulle quali avevamo elaborato una proposta di decreto ministeriale che, pur passato al vago della Commissione Biodiversità, ancora non è stato accolto.
- Richiamo l'attenzione di tutti sui primi due commi dell'art.1 che affermano:  
*All'articolo 1 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1973, n. 1065, e successive modificazioni, dopo il primo comma, sono aggiunti i seguenti:*  
«Per "commercializzazione" s'intende la vendita, la detenzione a fini di vendita, l'offerta in vendita e qualsiasi collocamento, fornitura o trasferimento **mirante allo sfruttamento commerciale di sementi a terzi, con o senza compenso. Non sono considerate commercializzazione le operazioni non miranti allo sfruttamento commerciale delle varietà come:**
- la fornitura di sementi a organismi ufficiali di valutazione e ispezione;
  - la fornitura di sementi a prestatori di servizi, per lavorazione o imballaggio, purché essi non acquisiscano titoli sulle sementi fornite;



- c. *la fornitura di sementi in determinate condizioni a prestatori di servizi per la produzione di talune materie agricole a fini industriali, ovvero per la propagazione di sementi finalizzata alla produzione di talune materie prime agricole a fini industriali, purché essi non acquisiscano titoli sulle sementi fornite né sul prodotto del raccolto».*

Il regolamento proseguirà dicendo chi è autorizzato a commercializzare le sementi. Sembra che tutto questo chiuda la porta alla possibilità di scambio intracomunitario di sementi di varietà locali e tradizionali. Ma per come è costruito il secondo comma, direi che non è così.

Infatti il requisito per il quale lo scambio (fatto *anche senza compenso*) si possa chiamare “commercializzazione” è che miri *allo sfruttamento commerciale*. Subito dopo si ribadisce che *Non sono considerate commercializzazione le operazioni non miranti allo sfruttamento commerciale*, e si aggiunge un **come** che ha valore esemplificativo – propone degli esempi - non certo esaustivo; altrimenti sarebbe scritto così « *Non sono considerate commercializzazione le seguenti operazioni non miranti allo sfruttamento commerciale:*». In altre parole, stanti così le cose, non dovrebbero esistere ostacoli normativi a una limitata diffusione delle sementi almeno per scopi amatoriali.

Vorrei chiedere a tutti – a cominciare da Romana Bravi, Oriana Porfiri, Rita Turchi, Antonio Onorati - che cosa ne pensano [MASSIMO ANGELINI].

- C Per ricevere il testo del D.P.R. 9 maggio 2001 n° 322 e del Decreto Legislativo 24 aprile 2001 n° 212, tutti e due inerenti la direttiva 98/95/CE sulle varietà da conservazione <mailto:r.bocci@fi.flashnet.it>.

### 18.3 APPUNTAMENTI

- A *Invio il programma ancora preliminare di un incontro che si terrà a Montelparo (AP) nell'ambito di un progetto di valorizzazione agronomica di vecchi cloni di mele della zona. L'incontro è organizzato dall'ASSAM con cui collaboro allo studio di aspetti nutrizionali delle mele coltivate in una zona vocata. GIANNA FERRETTI (vedi allegato 18.3.A)*
- B *Domenica 16 dicembre 2001, in loc. Piandifieno (Valgraveglia, comune di Ne – a pochi chilometri nell'entroterra di Chiavari e Lavagna – GE) si terrà la manifestazione **Mandillo da groppo** (è il nome del fagotto che usavano i contadini liguri per contenere ogni cosa trasportabile a mano, prima dell'avvento dei sacchetti di plastica) dedicata allo scambio fra contadini e amatori delle sementi orticole locali e tradizionali riprodotte quest'anno dai produttori del Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese. Nel corso della giornata, organizzata dalla Pro Loco della Valgraveglia, oltre allo scambio di sementi, saranno esposte collezioni pomologiche (fra le quali quella di frumenti degli anni “20 della Scuola di Agricoltura di Sant’Ilario), sarà presentato il libro di Massimo Angelini dedicato al Patrimonio varietale della Montagna genovese (ristampa completamente rivista e aggiornata del volume dedicato alle varietà tradizionali di patata della Montagna genovese, ora esaurito), sarà presentata la nuova collana “luoghi comuni” dedicata agli aspetti materiali, simbolici, giuridici del patrimonio delle comunità, sarà illustrata l'attività di recupero delle fagiolane della ValBorbera (AL) - varietà “Bianca di Figino” e “Quarantina” -, saranno proposte relazioni di Isabella Dalla Razione, Anna Garibaldi, Oriana Porfiri ed Elena Rovera, e ancora altre iniziative in corso di programmazione. Nella giornata precedente R. Bocci, I. Dalla Razione e O. Porfiri terranno lezioni sulle politiche della biodiversità presso la locale Scuola di Agricoltura, mentre in Valgraveglia per tutto il giorno funzioneranno visite guidate ad attività tradizionali in funzione (il seccatoio di Tolceto, il molino ad acqua di Conscenti, la manifattura dei testelli a Iscioli) e ad aziende locali di contadini impegnati sia con il Consorzio sia con la pro-loco in attività di conservazione rurale dell'agrobiodiversità locale. Chi desidera prenotarsi per le visite del sabato, per la ristorazione, il pernottamento e ogni altra necessità logistica e chi desidera ulteriori informazioni può scrivere a: [semi.rurali@libero.it](mailto:semi.rurali@libero.it). MASSIMO ANGELINI.*

#### 18.4 RESOCONTI

#### 18.5 PUBBLICAZIONI

- A** *Vi mando una nota relativa ad un progetto di raccolta e valorizzazione del germoplasma erbaceo nelle Marche al quale ho partecipato. Questa nota è già stata pubblicata sulla rivista dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche, in due distinti articoli dei quali di seguito trovate la citazione, opportuna da riportare. **ORIANA PORFIRI** (allegato **18.5.A**)*
- 2001. Bellucci, E., Bulfon, D., Cappella, G., D'Amico, T., Ferradini, N., Nanni, L., Piermattei, S., Porfiri, O., Rossi, M., Papa, R. 2001. **Diversità genetica, conservazione e utilizzazione. Agricoltura** (Assessorato Agricoltura Regione Marche), n. 1: 18-20.
  - 2001. Bellucci, E., Bulfon, D., Cappella, G., D'Amico, T., Ferradini, N., Nanni, L., Piermattei, S., Porfiri, O., Rossi, M., Papa, R. 2001. **Le risorse genetiche vegetali nelle Marche. Agricoltura** (Assessorato Agricoltura Regione Marche), n. 1: 20-22

#### 18.6 PATRIMONIO VARIETALE

#### 18.7 ADESIONI

#### 18.8 APPELLI

#### 18.9 SAPERI, DETTE PROVERBI

## Allegato 18.1.C

MASSIMO ANGELINI

**Il ruolo della ‘Rete nazionale per la conservazione rurale delle varietà e razze locali’ per la conservazione dell’agrobiodiversità** comunicazione proposta durante la giornata scientifica “L’ Italia e l’ IPGRI collaborano per promuovere la diversità per lo sviluppo” (Maccarese, 12 ottobre 2001)

Il 26 luglio 2000, presso la cooperativa Cornale di Magliano Alfieri (CN), è stata costituita una Rete fra coloro che, con i coltivatori e sul territorio, si occupano di iniziative per la conservazione e la difesa della biodiversità, in particolare del patrimonio genetico e storico di varietà di ortaggi, frutta e cereali locali e di cultivar dismesse.

I presenti all’incontro, esperti di agronomia, genetica, storia rurale, rappresentanti di istituti di conservazione e animatori del territorio, hanno convenuto sulla comune «preoccupazione per la progressiva perdita dei diritti dei contadini e delle comunità rurali sulle proprie sementi e colture, e per i rischi di erosione genetica e culturale derivanti dall’espansione delle monoculture, delle colture monovarietalì e degli organismi geneticamente modificati e dalla conseguente riduzione o perdita del patrimonio varietale» [dalla Dichiarazione comune del 26 luglio 2001].

Questi sono i primi obiettivi che i partecipanti alla Rete si sono posti:

Avviare la compilazione di un catalogo nazionale delle varietà locali e tradizionali, per incoraggiarne la conservazione e la diffusione, nel rispetto della titolarità di diritti e benefici dovuti alle comunità rurali che, nel tempo lento delle generazioni, le hanno selezionate e tramandate fino a oggi;

elaborare una proposta di integrazione normativa in vista del recepimento della direttiva europea 98/95, per riconoscere ai produttori agricoli custodi di "varietà da conservazione", residenti negli ambienti nei quali esse hanno sviluppato le loro proprietà caratteristiche, il diritto allo scambio e alla commercializzazione diretta in ambito locale di modiche quantità di materiale da propagazione prodotto in azienda.

diffondere, per via telematica, un notiziario di rete – di cadenza mensile – per tenere reciprocamente informati su attività relative alla conservazione rurale (on-farm) di varietà e razze locali tutti coloro che lavorano in questo campo; senza gerarchia e indipendentemente dal fatto che rappresentino istituzioni scientifiche o espressioni della ricerca territoriale e dell’associazionismo;

L’attività dei quindici mesi che sono trascorsi dalla costituzione della Rete ci ha visto impegnati soprattutto sugli ultimi due punti. Per quanto riguarda il recepimento della dir. 98/95, abbiamo lavorato a lungo fra noi e in stretto contatto con Crocuvia per mettere a punto, su sollecitazione del passato Ministro delle Politiche agricole, un decreto ministeriale da accompagnare alla legge di recepimento al fine di assicurare ai contadini il riconosciuto diritto allo scambio in ambito locale di modiche quantità di sementi di varietà da conservazione. Malgrado i contatti diretti con il Ministro e la sua dichiarata volontà e malgrado il coinvolgimento della Commissione Biodiversità finora non si è giunto a nulla; salvo riscuotere inutili promesse in sede politica e l’imbarazzo della burocrazia ministeriale incerta sulla possibilità di dialogare con un organismo informale qual è la nostra Rete.

Quanto al Notiziario: i 17 numeri finora usciti hanno rappresentato una prima occasione di collegamento su scala nazionale, di conoscenza, di informazione e scambio di saperi ed esperienze. Sono stati pure l’occasione per mettere in comune non solo le tematiche, ma anche le parole per affrontarle e per definire un glossario comune fra persone che, provenendo da ambiti disciplinari ed esperienze differenti, talvolta attribuivano alle parole che ruotano intorno al campo semantico dell’agrobiodiversità valori differenti.

A partire dalla fine di questo mese, in seguito a un recente accordo fra i membri della Rete (Firenze, Istituto Agronomico d’Oltremare, 29 settembre 2001), il Notiziario riprenderà la regolare uscita in rete. La rinnovata volontà di consolidare la Rete ci incoraggia a insistere sia sull’azione di collegamento fra coloro che, anche insieme alle comunità rurali, si occupano di conservazione e valorizzazione del patrimonio varietale, sia sull’azione di sensibilizzazione nei confronti del Ministero, per arrivare a sciogliere il nodo normativo sulle varietà da conservazione.

Una breve osservazione conclusiva. Per esemplificare l’attività che singolarmente svolgiamo sul territorio in relazione a iniziative di conservazione dinamica del patrimonio varietale nell’ambito della piccola agricoltura, segnalo ciò che oggi accade in Liguria dove, nell’entroterra di Genova, oltre 50 aziende fa-

miliari sono impegnate in attività produttive basate anche su varietà da conservazione. Si tratta di attività produttive – non museali – che si sono sviluppate evitando il marketing della tipicità, superficiale ed erosivo, oggi tanto di moda. In questo circuito virtuoso sono coinvolte anche le istituzioni locali (la Provincia di Genova, 3 parchi regionali, 7 comunità montane, 15 comuni) e, non ultima, una rete di 30 ristoratori e punti-vendita che si impegnano ad acquistare, a prezzi più elevati fino al 150% rispetto a quelli correnti sul mercato, le ortive locali e tradizionali prodotte sul nostro territorio. Ed è questo un fatto tutt'altro che irrilevante se riteniamo che la conservazione dinamica dell'agrobiodiversità sia possibile soprattutto se le varietà si “mangiano”.



## ALLEGATO 18.2.A

### **Position Paper on Farm Saved Seed**

(Adopted by the General Assembly on May 31, 2001)

From the start of agriculture and until the beginning of the 20th Century farmers were used to normally save seed from their own crops for re-sowing the following year. In fact that practice was perfectly acceptable as, over that period of time, farmers were growing cultivars they had selected themselves without impacting on the rights of third parties.

Since the end of the 19th Century, but particularly during the 20th Century, scientific plant breeding based on new genetic knowledge and new technologies has rendered the development of new cultivars much more efficient than in the past leading to the emergence of a new category of people, the professional plant breeders. Those plant breeders have created and are still creating new cultivars used by an increasing number of farmers worldwide. The new cultivars integrating more and more genetic variability, together with improved cultural practices have resulted in a dramatic increase in food and fiber production, thus allowing feeding the growing world population whilst preserving marginal areas and wild habitats (for more information on that evolution see ASSINSEL Brief on Review of TRIP's 27.3b, March 1999).

The consequence of that necessary evolution is that plant breeding is no longer a by-product of agriculture, but a separate activity as such. That activity was first undertaken by the public sector. However, progressively during the past century the private sector became increasingly involved, investing heavily in time and money for developing pioneering and inventive new products. The only solutions for the private plant breeders to be paid and to get return on their large investments are either to produce and sell the seed of their varieties themselves or to obtain royalties on seed of their varieties produced by others. This is the reason why an International convention, the UPOV Convention, finally recognized the concept of plant breeder's right in 1961.

In order to evolve step by step the fathers of the Convention proposed to limit the scope of plant breeder's right to the production, for commercial marketing, of the reproductive or vegetative propagating material of the new variety, and for offering for sale or marketing such material. That was an implicit recognition of the so-called "farmer's privilege".

Thirty years later, in 1991, the Convention was reviewed and the reference to "commercial marketing" was cancelled, thus suppressing the "farmer's privilege". However two exceptions to breeder's rights in this respect were maintained:

A compulsory exception for acts done privately and for non-commercial purposes, thus covering farm saved seed produced by subsistence farmers.

An optional exception, within reasonable limits and subject to the safe-guarding of the legitimate interests of the breeder, of the breeder's right in order to permit farmers to use for propagating purposes, on their own holding, the product of the harvest which they have obtained by planting, on their own holding, of the protected variety.

So, the plant breeder's right has been introduced progressively and cautiously over the 2nd part of the 20<sup>th</sup> century, taking into account the evolution of plant breeding and agriculture and the socio-economic situation of farmers.

ASSINSEL members consider that a strong intellectual property protection is necessary to ensure an acceptable return on a research investment and to encourage further breeding efforts, essential to meet the challenges mankind has to face in the coming years, i.e. feeding an increasing population whilst preserving the planet.

ASSINSEL members are strongly against any "farmer's privilege" going beyond the provision of the 1991 Act of the UPOV Convention, i.e. within reasonable limits in terms of acreage, quantity of seed and species concerned and subject to the safe-guarding of the legitimate interest of the breeders in terms of payment of a remuneration and information. The recommendation adopted by the Diplomatic Conference of 1991, indicating that the optional exception "should not be read so as to be intended to open the possibility of extending the practice commonly called "farmer's privilege" to sectors of agricultural or horticultural production in which such a privilege is not a common practice on the territory of the contracted party concerned" must also be taken into account.

Finally ASSINSEL members consider that any national legislation authorizing farm saved seed without reasonable limit and without safeguarding the legitimate interest of the breeders is not in conformity with the 1991 Act of the UPOV convention. In addition it would not be an effective sui-generis system in the meaning of the article 27.3.b of the TRIP's agreement (See also the ASSINSEL Brief on Review of TRIP's 27.3b, March 1999).

CONVEGNO

# "Mela rosa e mele antiche"

"CANTINONE" - MONTELPARO ..... DICEMBRE 2001

- Mostra pomologica dei cloni selezionati nell'ambito del programma "germoplasma melo"
- Mostra pomologica delle accessioni più significative costituenti la collezione del germoplasma
- Altre esposizioni (vino -frutta ecc.)
- Esposizione produttori

## **Programma tecnico**

---

**9:30** – Dott. MASSIMO MAGGI – Direttore dell'ASSAM – *Apertura e coordinamento lavori*

**10:00** – S. VIRGILI – *Presentazione del progetto "Germoplasma melo"*

**10.15** – D. NERI – *Tecniche colturali e valorizzazione delle coltivazioni collinari*

**10:40** – B. MEZZETTI – *"Caratteristiche genetiche e possibilità di evoluzione varietale"*

**11:00** – L. LAURI – D. NERI – S. VIRGILI – *Attitudine alla conservazione fuori frigorifero del germoplasma melo marchigiano"*

**11:25** – G. FERRETTI – *Valore nutrizionale e antiossidanti dei frutti di melo del germoplasma marchigiano*

**11:45** – L. FLAMINI – *Nuove tecniche di lotta guidata alla ticchiolatura*

**12:00** - S. VIRGILI – D. NERI – L. LAURI – *Presentazione dei cloni selezionati nell'ambito del progetto*

**12:20** – Interventi

- L. Agostini – Assessore Agricoltura Regione Marche

-

- Dibattito

**13:00** – Conclusioni – G. MICUCCI – Amministratore Unico dell'ASSAM

---

**13:30** – Buffet

## ALLEGATO 18.5.A

### ***La diversità genetica delle specie coltivate: strategie di conservazione e utilizzazione***

**Bellucci E. , Bulfon D., Cappella G. , D'Amico T., Ferradini N., Nanni L., Piermattei S. <sup>(\*)</sup>, Porfiri O., Rossi, M., Papa R.**

Dipartimento di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali (DIBIAGA), Area di Genetica Agraria, Università degli Studi di Ancona, email: [rpapa@popcsi.unian.it](mailto:rpapa@popcsi.unian.it)

(\*) Sezione Antropologica del Dipartimento Uomo & Territorio, Università degli Studi di Perugia.

Il termine “biodiversità” fa riferimento alle differenze tra ecosistemi, al numero di specie presenti in ciascun ecosistema e alla diversità genetica presente all’interno di ciascuna specie, popolazione e individuo.

La diversità biologica, risultato di milioni di anni di evoluzione dinamica determinata dalle mutazioni, dalla ricombinazione genica e dall’effetto delle pressioni selettive, è un’eredità che la natura ci ha lasciato e che non può essere ricreata in laboratorio: se questo capitale antico viene distrutto non potrà essere ricostituito e sarà perso per sempre. Da qui la necessità di sviluppare strategie concrete ed efficaci volte a salvaguardare la diversità esistente sul nostro pianeta.

Le “risorse genetiche agrarie” sono una parte di diversità biologica, quella sfruttata dall’uomo nei sistemi coltivati (agroecosistemi). Una rappresentazione schematica delle diverse forme di risorse genetiche è riportata nella Tabella 1. La diversità delle specie coltivate è strettamente legata alla selezione operata dall’uomo fin dal Neolitico quando dalla selezione delle forme spontanee hanno tratto origine le specie coltivate (domesticazione).

La riduzione della diversità genetica (erosione genetica) delle specie coltivate è avvenuta in relazione a due fenomeni principali:

- 1) l’abbandono totale o la marginalizzazione di molte di esse (**riduzione della variabilità interspecifica**);
- 2) la sostituzione parziale o totale - con pochissime varietà a stretta base genetica - della miriade di varietà locali (*landrace*) presenti all’interno di singole specie, che caratterizzavano determinate aree agricole (**riduzione della diversità intraspecifica**).

Ciò ha comportato la perdita di fonti di adattamento ambientale, come resistenze a parassiti e ad altre avversità; allo stesso tempo si sono perse anche particolari caratteristiche qualitative e organolettiche spesso legate alle tecniche tradizionali di utilizzazione delle piante.

La riduzione di diversità, tuttavia, non è solo un fatto genetico, ma è il risultato di processi socio-culturali, economici e politici che producono un notevole calo di ricchezza poiché, insieme con le specie e le varietà, scompaiono paesaggi, sistemi produttivi, saperi e culture locali ad esse legati. Conservare le risorse genetiche significa quindi non solamente mantenere la diversità delle colture che caratterizzano un territorio, ma anche il patrimonio culturale ad esse legato e dunque questo intervento implica necessariamente un’azione di valorizzazione del patrimonio culturale locale, spesso detentore della chiave della loro utilizzazione.

L’unica strategia adottata fino ad oggi per la salvaguardia delle risorse genetiche, tranne rare eccezioni, è stata quella della conservazione *ex situ*, cioè al di fuori del loro ambiente di origine. I semi o altri organi di propagazione sono raccolti e opportunamente mantenuti all’interno delle banche del germoplasma, dette anche banche del seme. Tale sistema, tuttavia, non è in grado, da solo, di fare fronte al sempre più rapido processo di erosione genetica delle piante coltivate, poiché le limitate disponibilità di spazio e di risorse finanziarie consentono di intervenire solo su una minima parte del patrimonio genetico esistente. Inoltre, i materiali così conservati vengono sottratti al processo evolutivo condizionato dalle variazioni climatiche e dalle dinamiche evolutive degli altri organismi viventi (coevoluzione): si tratta, quindi, di un sistema statico di conservazione.

Una strategia di complementare è quella *in situ*, che implica la conservazione delle popolazioni (gruppo di individui della stessa specie) nell’ambiente di origine; in particolare, per le specie coltivate ciò vuol dire la permanenza - in determinate aree - della coltivazione delle varietà locali (*landrace*) da parte degli a-

agricoltori, che riproducono in azienda (*on farm*) la semente destinata alla risemina (tabella 2); questo processo comporta un rapporto dinamico con l'agroecosistema. Nella conservazione dinamica, il numero di piante riprodotte deve essere relativamente elevato per consentire di mantenere nella popolazione un sufficiente numero di genotipi differenti fra loro (il genotipo è l'insieme delle caratteristiche genetiche di un individuo, vedi box).

Esistono anche forme di conservazione dinamica non *in situ*, come la conservazione massale (tabella 2). Si tratta di coltivare popolazioni eterogenee, opportunamente predisposte, al fine di costituire una riserva di diversità genetica in evoluzione con l'ambiente, una sorta di popolazione locale artificiale. Tale caratteristica differenzia la conservazione dinamica *ex situ* da quella dei campi catalogo (riproduzione su piccole superfici in aziende sperimentali) dove non si persegue lo scopo di conservare la diversità presente "entro popolazioni", ma solo quella "fra popolazioni". La conservazione massale ha mostrato risultati molto interessanti in una sperimentazione recentemente condotta in Francia su frumento. Tale strategia di conservazione risulta infatti, particolarmente utile per quelle specie, come il frumento in Europa, dove le varietà locali sono state ormai quasi interamente sostituite da quelle commerciali. Un progetto simile, su popolazioni di orzo, è in corso presso l'azienda sperimentale "Pasquale Rosati" della Facoltà di Agraria di Ancona.

Gli aspetti discussi rendono evidente l'importanza e l'urgenza di un intervento coordinato fra le diverse strategie di conservazione, sia *in situ* che *ex situ*, in grado di valorizzare al meglio la diversità genetica, affinché questa possa essere conservata, utilizzata per uso locale e come materiale per programmi di miglioramento genetico. E' quindi necessario che tale intervento si basi su una seria programmazione scientifica e territoriale che ponga al centro la figura degli agricoltori.

**box**

### *Che cos'è la diversità genetica*

La diversità che si osserva fra gli organismi viventi (es. una pianta alta e una bassa) è dovuta sia a fattori genetici ereditabili (geni) sia a fattori ambientali (es. condizioni climatiche, fertilità del suolo, disponibilità idriche). L'insieme della diversità osservabile fra individui è detta "**diversità fenotipica**", mentre la frazione ereditabile è detta "**diversità genetica**".

La costituzione genetica di un individuo, determinata dalla sequenza del DNA, viene detta "**genotipo**". Individui caratterizzati dallo stesso genotipo (es. due gemelli identici) presentano sempre alcune differenze dovute a fattori ambientali, tali differenze non potranno però essere ereditate dalla prole.

Quindi, per conservare la diversità genetica (genotipi e geni differenti), è molto importante che il numero di individui della popolazione sia sufficientemente elevato (superiore a 500-5000). Al contrario della specie umana, nelle specie vegetali è frequente che diversi individui abbiano lo stesso genotipo come nel caso delle specie propagate per via vegetativa, ad esempio molte specie arboree (talea, innesto), numerose specie foraggere perenni (stoloni, rizomi) e specie in cui gli individui si autoimpollinano (specie autogame) come il frumento, l'orzo, il fagiolo. Per tali specie il numero minimo di individui necessario per garantire la conservazione della diversità genetica sarà quindi maggiore rispetto alle altre specie.

**Tabella 1. Tipi di risorse genetiche**

|   |   |
|---|---|
| <b>Varietà locali (landraces)</b>                   | Varietà tradizionali, coltivate dagli agricoltori che ne riproducono la semente. Non sono state oggetto di miglioramento genetico, fatta eccezione per quello condotto dagli stessi agricoltori. Sono popolazioni eterogenee, in rapporto dinamico con l'ambiente naturale e le tecniche colturali. La struttura della diversità genetica delle <i>landraces</i> ha perciò due dimensioni: la diversità “fra popolazioni” e quella “entro popolazioni”. |
| <b>Varietà migliorate</b>                           | Provengono da programmi di selezione condotti dai miglioratori genetici. Sono popolazioni omogenee, spesso costituite da un solo genotipo (linee pure, ibridi semplici, cloni).   |
| <b>Progenitori spontanei delle forme domestiche</b> | Popolazioni di piante da cui sono state domestiche le forme coltivate, molto spesso appartengono alla stessa specie della forma coltivata rappresentando, quindi, una ricca fonte di germoplasma per il miglioramento genetico.   |
| <b>Specie spontanee affini a quelle domestiche</b>  | Specie molto vicine a quelle coltivate, ma non sono i diretti progenitori. Possono essere utilizzate, più o meno facilmente, per il trasferimento, tramite programmi di incrocio, di geni utili nelle forme domestiche.   |
| <b>Specie spontanee non domestiche</b>              | Specie spontanee utilizzate dall'uomo come tali. Non hanno subito il processo di domesticazione (ad esempio molte piante medicinali, forestali e foraggere).  |



*Tabella 2. Strategie di conservazione della diversità biologica in specie coltivate e spontanee.*

| Tipo di conservazione |                | Specie coltivate domesticate”  | Specie | Specie spontanee   |
|-----------------------|----------------|--|--------|--|
| Dinamica              | <i>In situ</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varietà locali (<i>landraces</i>) coltivate nelle aziende agricole (<i>on farm</i>) delle aree di provenienza</li> </ul>  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nelle comunità vegetali naturali</li> </ul> |
|                       | <i>Ex</i>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conservazione massale</li> <li>▪ Riserve genetiche”</li> </ul>  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Popolazioni introdotte dall'uomo</li> </ul> |
| Statica               | <i>Situ</i>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Semi conservati nelle banche del seme o del germoplasma</li> <li>▪ Piante allevate negli orti botanici e nei campi catalogo</li> <li>▪ Cellule, tessuti, colture di meristemi, polline</li> </ul> |        |  |

## ***Le risorse genetiche vegetali delle Marche***

In molti casi le varietà locali continuano ad essere coltivate anche in presenza di un'agricoltura industrializzata. E' il caso di molte regioni del Centro-Italia e delle stesse Marche dove, particolarmente nelle aree montane e pede-montane, è ancora possibile reperire un elevato numero di varietà locali. **Questo è il principale risultato di una ricerca condotta dall'area di Genetica Agraria del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali dell'Università degli Studi di Ancona, finanziata dalla Regione Marche (fondi 5B del Reg. CEE 2081/93).**

Le specie vegetali per le quali è stato ritrovato il maggior numero di varietà locali sono il **fagiolo comune** e il **fagiolo bianco di Spagna** detto anche "ciavattone" o "fagiolo turco", il **mais** utilizzato per la produzione di polenta e il **pomodoro**.

Nell'area dei Monti Sibillini è stata ritrovata una varietà di fagiolo comune chiamata "Monachello" (Figura 1), con una particolare colorazione del seme, di colore bianco con una estesa macchia nera, conformazione a cui è probabilmente legato il nome. E' particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche.

Lungo tutta la fascia pedemontana e di alta collina che corre parallela alla dorsale appenninica, attraverso le quattro province marchigiane, è possibile trovare piccoli appezzamenti di mais (Figura 2), destinati prevalentemente all'autoconsumo familiare e spesso coltivati con varietà locali da polenta. A nord della regione, fra le provincie di Pesaro e Ancona, è stato ritrovato il cosiddetto mais "quarantino" (chiamato così perché di ciclo molto breve). A sud, soprattutto nella provincia di Ascoli Piceno, è stata identificata un'antica varietà locale "a otto file" (dal numero delle file dei semi sulla spiga). In particolare è interessante notare come in questo caso la conservazione delle varietà locali sia legata alla persistenza di forme tradizionali di trasformazione e consumo, dovuta soprattutto alla diffusa presenza di mulini ad acqua.

Anche per il pomodoro (Figura 3) sono state collezionate diverse varietà locali, in particolare nella provincia di Ascoli dove "il pomodoro a pera" risulta molto diffuso e apprezzato per la produzione di conserva; anche il "pomodoro cuore di bue" è stato frequentemente ritrovato.

Particolarmente interessante è stato il ritrovamento di specie ormai credute scomparse come la roveja (Figura 4) e il moco (Figura 5). La prima, anche detta rubiglio, è una sorta di pisello selvatico, veniva tradizionalmente utilizzata per la preparazione di una polenta molto apprezzata nella zona, detta "farecchiata" che oggi si sta attestando in alcuni agriturismi come una "nuovissima", ricercata, prelibatezza tradizionale.

Il moco è invece una specie simile alla vecchia ed era largamente utilizzata in passato come specie da sovescio e foraggera, talvolta la granello era usata per l'alimentazione degli animali da ingrassare, soprattutto agnelli e volatili.

Sono state infine identificate anche popolazioni locali di altre specie quali erba medica, orzo, sia nudo ("orzo mondo") sia vestito ("orzella"), cece, pisello, lenticchia, vecchia, cicerchia, fava, cavolo, bietola insalate, finocchio, porro e frumento tenero (Tabella 3). Nel corso delle indagini è stato possibile osservare anche la permanenza di molte vecchie cultivar di specie arboree, in particolare melo, pero, ciliegio e noce.

La prima fase del progetto ha riguardato l'indagine e la ricerca sul territorio con le visite alle aziende. Questo lavoro sistematico è stato possibile grazie alle informazioni fornite da tecnici e divulgatori, da gente comune con un'ottima conoscenza del territorio, ma soprattutto all'aiuto e all'estrema disponibilità degli agricoltori interpellati, elementi questi che sono stati decisamente preziosi. Inoltre, particolarmente utile è stata la collaborazione con un gruppo di antropologi dell'Università degli studi di Perugia che ha consentito di documentare numerosi aspetti socio-culturali e storici delle risorse genetiche marchigiane, indicando come molte specie e le loro relative nomenclature riflettano una lunga storia di permanenza sul territorio, grazie anche all'esame di numerose fonti storiche latine, testi classici di agronomia ("La divina villa" di Corniolo della Cornia o il "Trattato sull'agricoltura" di Pier De Crescenzi) ed inchieste agrarie (l'Ottocentesca Iacini o le monografie INEA sulle famiglie rurali). Sono stati, inoltre, evidenziati diffusi fenomeni di abbandono o di crisi di molte coltivazioni, come il caso, appunto, della roveja. Questa era una volta largamente diffusa nella fascia di alta montagna di tutta la dorsale appenninica umbro-marchigiana, mentre oggi permane solo in alcuni appezzamenti.

I materiali collezionati, una volta classificati ed inventariati, sono stati inseriti in una collezione più ampia di risorse genetiche vegetali marchigiane, custodita attualmente presso il DIBIAGA. Si è proceduto

all'informatizzazione del repertorio documentale, delle interviste raccolte, del materiale fotografico concernente i materiali raccolti e il contesto tecnico, culturale ed ecologico ad esse relativo.

Una parte dei materiali raccolti è stata valutata in campo (campi catalogo) per determinare le caratteristiche morfologiche e agronomiche; una parte è stata sottoposta ad analisi con marcatori molecolari al fine di valutare la diversità genetica livello della molecola del DNA (Figura 6). I metodi di analisi molecolare permettono di indagare sul livello di diversità genetica presente fra ed entro popolazioni, sulle relazioni fra diverse popolazioni e varietà e sulla storia evolutiva dei materiali esaminati.

Se si mettono insieme alcuni degli elementi emersi dal progetto, quali la coltivazione delle varietà locali in aree marginali, la frequente destinazione del prodotto a usi di nicchia, la presenza di popolazioni rurali molto anziane fautrici di questa conservazione, appare un forte rischio di erosione genetica. Pertanto è evidente l'urgenza di un'adeguata azione di conservazione che preveda un intervento *ex situ* come presupposto di un più ampio intervento *in situ* al fine di salvaguardare al meglio la diversità genetica, consentendo una conservazione dinamica con l'agroecosistema. Alla luce di quanto sottolineato in questa nota tale intervento deve risultare coordinato sul territorio, deve essere volto alla valorizzazione del prodotto anche sotto il profilo economico e quindi sostenere l'agricoltore nella coltivazione di queste varietà.

**Tabella 3. Lista delle specie collezionate dal DIBIAGA sul territorio regionale.**

| Nome comune       | Nomi locali                | Nome scientifico               |
|-------------------|----------------------------|--------------------------------|
| Fagiolo comune    |                            | <i>Phaseolus vulgaris</i>      |
| Fagiolo di Spagna | Fagioli turchi, Ciavattoni | <i>Phaseolus coccineus</i>     |
| Cece              |                            | <i>Cicer arietinum</i>         |
| Lenticchia        |                            | <i>Lens culinaris</i>          |
| Moco              | Mocio, Mocerone, Cervio    | <i>Vicia ervilia</i>           |
| Pisello           |                            | <i>Pisum sativum</i>           |
| Roveja            | Rubiglio, Corbello         | <i>Pisum arvense</i>           |
| Cicerchia (*)     |                            | <i>Lathyrus sativus</i>        |
| Veccia            |                            | <i>Vicia sativa</i>            |
| Pomodoro          |                            | <i>Lycopersicon esculentum</i> |
| Mais da polenta   |                            | <i>Zea mais</i>                |
| Orzo nudo         | Orzo mondo, Orzo da caffè  | <i>Hordeum vulgare</i>         |
| Orzo vestito      | Orzella                    | <i>Hordeum vulgare</i>         |
| Frumento tenero   |                            | <i>Triticum aestivum</i>       |
| Erba medica (*)   |                            | <i>Medicago sativa</i>         |
| Bietola           |                            | <i>Beta vulgaris</i>           |
| Fava              |                            | <i>Vicia faba</i>              |
| Insalata          |                            | <i>Lactuca spp.</i>            |
| Cavolo            |                            | <i>Brassica spp.</i>           |
| Finocchio         |                            | <i>Foeniculum vulgare</i>      |
| Porro             |                            | <i>Allium porrum</i>           |

**\* Queste specie sono state oggetto di altri progetti specifici condotti dall'Area di Genetica Agraria del DIBIAGA**

Quest'opera è stata rilasciata sotto la licenza Creative Commons Attribuzione-Non commerciale-  
 Condividi allo stesso modo 2.5 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web  
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/it/>.