

IL CIBO E LA CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ

di Ambra Forconi*

* Agronomo, Funzionario presso la Regione Lazio, Direzione Regionale Infrastrutture, Ambiente e Politiche Abitative.

CURSA (pas) SAGGI – ricerche e progetti

Direzione scientifica: Piermaria Corona

Comitato editoriale: Davide Marino, Aurora Cavallo, Benedetta Di Donato

Comitato scientifico: Stefano Banini, Silvio Franco, Gianfranco Franz, Marco Gonella, Antonio Leone, Marco Marchetti, Paolo Mauriello, Giuseppe Scarascia Mugnozza, Stefania Scippa, Franca Siena, Umberto Simeoni.

Il CURSA - Consorzio Universitario per la Ricerca Socioeconomica e Ambientale, fondato dagli Atenei del Molise, di Ferrara e della Tuscia con l'Associazione no-profit IDRA – propone, analizza e interpreta linee di ricerca e strategie d'intervento per la governance ambientale e lo sviluppo sostenibile con un approccio multi- scalare e multidisciplinare.

Le attività di ricerca che il CURSA conduce sui sistemi socio-ecologici rispondono alla natura sistemica del suo oggetto, variando dall'analisi, alla valutazione, al supporto al decisore pubblico, alla comunicazione scientifica. CURSA (pas) SAGGI riassume nel titolo la proposta di un approccio eterodosso, problematico e complesso alla ricerca sulle relazioni che legano ambiente e attività umane. Questa collana intende rappresentare un luogo di sperimentazione e scambio attraverso cui favorire la condivisione della conoscenza e la divulgazione dell'esperienza di analisi e di ricerca che il CURSA conduce. La collana ospita una produzione di saggi e studi in progress, che compongono la cosiddetta "letteratura grigia", che il CURSA sceglie di rendere visibile e fruibile. CURSA (pas) SAGGI contiene, infatti, scritti compiuti, documenti operativi, temi di frontiera, come appunti e suggestioni, che i ricercatori e i collaboratori del CURSA scelgono di pubblicare per proporre uno spaccato sullo stato della ricerca e un confronto sui suoi possibili futuri percorsi di indagine.

Tutti i lavori pubblicati sono sottoposti a revisione con garanzia di terzietà (peer-review), secondo i criteri identificanti il carattere scientifico delle pubblicazioni definiti dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Editore: CURSA, via Palermo 37, 00184 Roma

ABSTRACT

Biodiversity conservation represent an important goal that must be reached to ensure the survival of many species and habitats which are threatened due to human activities. Italian national parks occupies 16% of Italian territory and represent an important source of biodiversity due to their morphology and their marginal location.

Inside national protected areas have been counted 554 typical products, up to 42% are traditional products, 27% are local products, 31% are products with protected designation origin. For this reason landraces and food tradition conservation are the aims of different projects in national parks areas, where the community recognize to farmers the role of defenders of biodiversity and tourists represent the path to preserve typical homemade and traditional food also outside the protected areas.

In Vermont the Project “Farm to school – Food Education Every Day” raises awareness about healthy food, good nutrition and the role of farms and farmers in creating healthy food systems.

The aim of the project is to connect schools with local farms with the objectives of serving healthy meals in school cafeterias, improving student nutrition, providing health and nutrition education opportunities that will last a lifetime.

Nutrition education is the strength of the project, only changing modern nutrition behavior is possible to increase consumption use of local and typical products, and at the same time preserve biodiversity and cultural heritage.

INDICE

Introduzione.....	5
1. CONSERVAZIONE E RUOLO DELLA BIODIVERSITÀ.....	5
1.1 La conservazione della biodiversità.....	5
1.2 Biodiversità agricola	7
1.3 Biodiversità culturale e dell'economia locale.....	9
1.4 Perché conservare la biodiversità?	10
2. NORMATIVA, PIANI E PROGRAMMI.....	12
2.1 Normativa internazionale, comunitaria, nazionale e regionale.....	12
2.2 Piani, azioni, programmi, iniziative nazionali.....	14
3. BIODIVERSITÀ AGRICOLA E ALIMENTARE NEI PARCHI NAZIONALI.....	17
3.1 L'agricoltura nei Parchi nazionali ed i prodotti tipici	17
3.2 Schede di approfondimento per Parco Nazionale	19
3.2.1 Parco Nazionale del Gran Paradiso.....	19
3.2.2 Parco Nazionale Val Grande.....	22
3.2.3 Parco Nazionale dello Stelvio	24
3.2.4 Parco Nazionale Dolomiti bellunesi	26
3.2.5 Parco Nazionale delle Cinque terre	29
3.2.6 Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano.....	31
3.2.7 Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna	33
3.2.8 Parco Nazionale Arcipelago Toscano	35
3.2.9 Parco Nazionale dei Monti Sibillini.....	37
3.2.10 Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.....	41
3.2.11 Parco Nazionale della Majella	46
3.2.12 Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise	50
3.2.13 Parco Nazionale del Circeo	52
3.2.14 Parco Nazionale del Vesuvio.....	53
3.2.15 Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano	55
3.2.16 Parco Nazionale del Gargano.....	58
3.2.17 Parco Nazionale dell'Alta Murgia	61
3.2.18 Parco Nazionale della Val d'Agri e Lagonegrese	63
3.2.19 Parco Nazionale del Pollino	65
3.2.20 Parco Nazionale della Sila.....	68
3.2.21 Parco Nazionale dell'Aspromonte	70
3.2.22 Parchi Nazionali della Sardegna.....	72
4. CASI STUDIO NELLE AREE PROTETTE	74
4.1 Il Progetto Natura in Campo – I prodotti dei Parchi del Lazio	74

4.2 Il Progetto “Coltiviamo la biodiversità - Recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche agricole autoctone” del Parco Nazionale della Majella	79
4.3 Il Progetto “chilometri zero” nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi	83
4.4 Il Progetto “Farm to school” negli Stati Uniti e il caso studio del Vermont.....	86
5. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE	89
Bibliografia.....	90

INTRODUZIONE

Il concetto di conservazione della biodiversità contiene in se numerosi aspetti correlati tra loro che definiscono il modo in cui differenti ambiti (ambiente, agricoltura, alimentazione) concorrono al conseguimento del medesimo obiettivo.

Nel corso degli ultimi cinquant'anni numerosi azioni sono state svolte nel tentativo di ostacolare l'erosione genetica e la riduzione del numero di specie appartenenti al mondo animale e vegetale.

Le motivazioni che hanno spinto il mondo scientifico e le istituzioni internazionali a intraprendere un percorso unitario per la conservazione della biodiversità riguardano la sua multifunzionalità, infatti gli aspetti che derivano dalla sua salvaguardia e conservazione abbracciano temi quali la fornitura di servizi essenziali all'umanità, la sicurezza alimentare a livello mondiale, e, in modo particolare nel caso dei paesi in via di sviluppo, la possibilità di offrire al settore agricolo un'ulteriore possibilità di reddito, la differenziazione del prodotto sul mercato locale quanto globale, la possibilità di mantenere vitali tutte quelle aree, generalmente montane, che meglio si adattano alla conservazione della biodiversità, la fornitura di principi farmacologici e infine dal punto di vista sociologico un mezzo per conservare la cultura locale, intesa come patrimonio gastronomico e di tradizioni.

Un altro aspetto da prendere in considerazione è la possibilità, legata alla conservazione della biodiversità, e nello specifico dell'agrobiodiversità, di generare una nuova tendenza comportamentale che, attraverso l'educazione alimentare, conduca a una rieducazione delle abitudini alimentari attraverso la riscoperta e valorizzazione dei prodotti tipici e locali che hanno abbandonato le nostre tavole con conseguente perdita di sapori e delle innumerevoli proprietà nutrizionali contenute nelle varietà locali.

Un altro aspetto importante è il carattere di bene economico assunto dalla biodiversità, in termini di capacità di generare reddito, attraverso misure di valorizzazione e conservazione, in grado di generare esternalità positive di cui beneficia l'intera collettività.

In termini di reddito i progetti volti alla conservazione della biodiversità rappresentano uno strumento di valorizzazione del territorio con conseguente possibilità di generare un circuito turistico che abbia nella sostenibilità il suo punto di forza.

Pertanto il tema della biodiversità visto su scala locale rappresenta una possibilità per valorizzare, promuovere e contribuire all'economia del territorio.

1. CONSERVAZIONE E RUOLO DELLA BIODIVERSITÀ

1.1 La conservazione della biodiversità

Il termine biodiversità deve le sue origini al biologo americano Edward Wilson che, all'inizio degli anni '80, lo utilizzò per descrivere l'insieme delle *“varietà di specie animali e vegetali presenti in un determinato ambiente”*.

La definizione universalmente riconosciuta di diversità biologica è quella contenuta nella Convenzione sulla Diversità Biologica (CBD) elaborata in occasione dell'Earth Summit di Rio de Janeiro nel 1992: *«La variabilità degli organismi viventi di ogni origine, compresi, fra gli altri, gli ecosistemi terrestri, marini e gli altri ecosistemi acquatici e i complessi ecologici dei quali fanno parte comprende la diversità nell'ambito di ciascuna specie, tra le specie, nell'ambito degli ecosistemi»*.

La convenzione afferma il valore intrinseco della diversità biologica e dei suoi vari componenti: ecologici, genetici, sociali ed economici, scientifici, educativi culturali, ricreativi ed estetici e riconosce l'esigenza della salvaguardia *in situ* degli ecosistemi e degli habitat naturali, attraverso il mantenimento e ricostruzione delle popolazioni di specie vitali nei loro ambienti naturali.

In generale la biodiversità viene suddivisa in tre:

- *biodiversità genetica*: si riferisce alla variabilità del patrimonio genetico nell'ambito di una singola specie;
- *biodiversità specifica*: per cui le innumerevoli specie viventi appaiono reciprocamente diverse in risposta alle rispettive nicchie ecologiche e alle pressioni selettive che in loro hanno agito ed agiscono. Si riferisce alla varietà delle specie in un determinato habitat;
- *biodiversità ambientale*: comprende sia le grandi differenze che ci sono tra i diversi tipi di ecosistemi che le diversità di habitat e di processi ecologici presenti all'interno di ciascun ecosistema.

La biodiversità ambientale risulta pertanto la più complessa in quanto in essa risultano comprese le precedenti e quindi la sua conservazione, se attuata su scala opportuna, assicura il mantenimento delle altre e di una comunità con elevata ricchezza specifica e variabilità genetica.

A oggi sono state descritte circa 1,7 milioni di specie; si stima che nel mondo potrebbero esistere verosimilmente 12,5 milioni .

Negli ultimi decenni la riduzione dell'estensione di molti ecosistemi naturali per opera dell'uomo, in concomitanza con severi cambiamenti climatici, ha determinato una riduzione della biodiversità attraverso l'estinzione di diverse specie, oltre che una forte riduzione della variabilità genetica intraspecifica che sta alla base delle capacità delle varie specie di adattarsi a mutate condizioni ambientali, ai nuovi patogeni e malattie, alle variazioni climatiche globali.

In Europa si assiste a un costante e accelerato degrado della biodiversità, con conseguente frammentazione degli ecosistemi e perdita del patrimonio genetico.

Da uno studio reso noto nel maggio del 2007 dalla Commissione Europea emerge che nel continente europeo sono minacciati il 42% dei mammiferi, il 15% degli uccelli e il 52% dei pesci d'acqua dolce; inoltre, quasi 1000 specie vegetali sono gravemente minacciate oppure in via di estinzione. Per quanto concerne l'Italia, il fenomeno sembra assumere dimensioni analoghe con circa il 31% dei mammiferi, il 52% degli uccelli, il 28% dei rettili, il 31 degli anfibi, il 21% dei pesci, il 9% dei molluschi, il 25% degli altri vertebrati e il 5% delle piante minacciate di estinzione sul totale di quelle presenti.

Le principali cause alla base della perdita di biodiversità sono riconducibili all'aumento dell'urbanizzazione e delle infrastrutture, responsabili della riduzione dell'estensione degli habitat, allo sfruttamento delle risorse, all'inquinamento, ai cambiamenti climatici e alla colonizzazione di nuovi habitat da parte di specie esotiche e aliene.

Relativamente ai cambiamenti climatici esiste un'ampia produzione scientifica che evidenzia come, l'innalzamento della temperatura unitamente al prolungamento del periodo di aridità, influenzino la distribuzione delle specie mediterranee e la loro *fitness* soprattutto per quanto riguarda gli ambienti montani.

Per contrastare il progredire del fenomeno e proteggere la diversità delle specie l'Unione Europea ha costituito una vasta rete di aree e siti protetti, la "Rete Natura 2000", al fine di tutelare quei territori in cui sono ancora presenti specie o habitat minacciati.

1.2 Biodiversità agricola

Il concetto di agrobiodiversità o diversità rurale è essenzialmente legato agli agroecosistemi, cioè agli ecosistemi naturali modificati dall'uomo al fine di renderli produttivi attraverso l'agricoltura. La stretta connessione tra biodiversità e agricoltura viene documentata da Peeters ¹ che definisce le diverse espressioni della biodiversità in relazione alle attività agricole:

- *biodiversità agricola*: rappresentata dalle varietà (specie animali e vegetali) direttamente usate per la produzione agricola;
- *biodiversità para – agricola*: data dalle varietà di vita indirettamente utilizzate dalle produzioni agricole (es. impollinatori, fauna terricola, prati naturali);
- *biodiversità extra – agricola*: che include tutto ciò che è presente in un ambiente che non contribuisce alla produzione agricola.

Anche Duelli e Obrist definiscono la biodiversità come un concetto ampio, prendendo in considerazione aspetti ecologici e agronomici, riconoscendo alla biodiversità tre principali funzioni: paesaggistiche, agronomiche ed ecologiche.

In pratica gli agroecosistemi rappresentano gli ecosistemi in cui l'uomo ha esercitato una forte selezione sulla composizione degli organismi viventi per fini produttivi ed economici fino ad alterarne il naturale sviluppo. Se in natura si trovano ecotipi, variazioni spontanee di una specie, diversi di luogo in luogo per forma e comportamento, le varietà coltivate derivano dalla fissazione di alcuni caratteri in seguito a processi di selezione interna alla specie, voluti dall'uomo che nel tempo le ha selezionate, coltivate e tramandate.

La necessità, durante la *Rivoluzione verde* iniziata nella seconda metà del XX secolo, di aumentare le rese produttive in risposta allo sviluppo economico e alla crescente domanda di prodotti agricoli, ha portato alla semplificazione degli agro ecosistemi, con l'introduzione di monoculture e di un'agricoltura intensiva, e alla ricerca di varietà in grado di soddisfare le esigenze del mercato e garantire un elevato reddito.

Nei paesi sviluppati questo processo, supportato da politiche di settore, ha favorito l'importazione di varietà esotiche e al contempo, ha messo in pericolo le varietà locali. Inoltre la crescente richiesta di grandi quantità di prodotti agricoli dotati di caratteristiche omogenee da destinare all'industria di trasformazione ha condizionato fortemente le varietà utilizzate dagli agricoltori.

La semplificazione degli agroecosistemi, in termini di perdita di diversità genetica, ha portato a un forte indebolimento del sistema produttivo agricolo con conseguente necessità, da parte degli operatori del settore, di ricorrere, sempre più frequentemente e in quantità sempre più massicce, all'utilizzo di *input* nocivi (pesticidi, anti crittogamici, concimi chimici) in grado di garantire *performance* di resa e *standard* qualitativi elevati, i cui effetti negativi tuttavia si ripercuotono su tutto l'ecosistema, incidendo sulla biodiversità.

Tale andamento rappresenta una minaccia per la biodiversità agricola che dovrebbe essere rappresentata da un'elevata varietà di piante e specie animali ciascuna con caratteristiche nutrizionali specifiche in grado di assicurare un'alimentazione completa e bilanciata in considerazione delle elevate capacità, delle specie rustiche locali, di adattamento ad ambienti e condizioni ostili.

Va inoltre ricordato che fa parte della biodiversità agricola anche il mondo delle piante officinali che ha rappresentato per millenni l'unica forma di cura per la salute umana.

Durante gli ultimi trent'anni è stata riconosciuta all'agrobiodiversità un ruolo chiave in termini di diversità genetica soprattutto per quanto riguarda le specie coltivate, e per questo sono state avviate attività di:

- conservazione delle risorse genetiche *ex situ*;

• ¹ Peeters A., Janssens F., «Agriculture and Nature, concilier la biodiversité et une production agricole performante en prairie: est –ce possible?» Ann. Gembloux 101 (1995)

- adozione di misure di mantenimento e conservazione delle specie animali e vegetali *in situ*,
- coltivazione di tali specie all' interno del sistema produttivo aziendale,

Nonostante gli sforzi intrapresi negli ultimi decenni, si è assistito a una continua e crescente riduzione degli ecosistemi naturali a causa dell'uomo, contestualmente lo sfruttamento produttivo del germoplasma di diverse specie e la conseguente diffusione su larga scala di razze e cultivar caratterizzate da genomi simili ha portato a un impoverimento della biodiversità agraria in termini di specie utilizzate per la produzione. In base al rapporto pubblicato dalla FAO nel 2004 "*The State of Food Insecurity in the World (SOFI)*" delle oltre 250.000 specie vegetali conosciute solo poco più di 150 sono addomesticate, mentre 75.000 sono ritenute commestibili, fino a oggi ne sono state utilizzate per scopi alimentari solo il 9%. Tra queste solo 150 hanno valore commerciale, mentre l'approvvigionamento alimentare procapite nel mondo deriva da poco più di 100 specie, di cui occorre sottolineare che solamente 30 rappresentano le colture più comuni e solo 3 (riso, frumento, mais) soddisfano circa il 60% del fabbisogno calorico e proteico della popolazione mondiale.

Per quanto concerne il nostro paese, l'intensivizzazione e la globalizzazione delle specie utilizzate hanno portato al rischio di estinzione di circa 1500 varietà di frutta, mentre per le specie animali negli ultimi cinquant'anni sono state perse 5 specie di bovini, 3 di caprini, 7 di equini, 4 di asini, e 10 tra ovini e suini.

Le condizioni pedoclimatiche che caratterizzano l'Italia la rendono uno dei centri maggiormente ricchi di endemismi e specie rare, numerose risultano infatti le specie coltivate e le varietà di frumento, orzo avena, granturco, segale, pisello, fava, cece, lenticchia, cicerchia, fagiolino dall'occhio, lupino, ortaggi da fiore, da fusto e da radice, oltre alle numerose varietà di specie arboree.

Tale varietà di specie, come precedentemente detto, ha subito una forte erosione genetica con conseguente riduzione della variabilità intraspecifica le cui conseguenze furono segnalate per la prima volta negli anni settanta quando nasceva a Bari l'Istituto del Germoplasma del CNR con l'obiettivo di reperire e conservare specie di piante erbacee coltivate e selvatiche, minacciate dall'erosione genetica.

Gli studi fatti dal CNR di Bari dimostrano come il fenomeno dell'erosione genetica sia stato molto più contenuto nelle aree interne, caratterizzate da un'agricoltura marginale, in prossimità e all'interno di aree protette, come parchi, riserve, oasi e isole, rispetto a quanto accaduto al di fuori di esse, tale tendenza è giustificata dalla pratica di forme di agricoltura tradizionali più conservatrici.

Sicuramente la sopravvivenza del germoplasma autoctono è favorita da diversi fattori che vanno da quello geografico (aree marginali, isole, aree montane, aree protette), alla presenza di tradizioni gastronomiche che prevedono l'utilizzo di varietà locali, e agli impieghi terapeutici tramandati nel tempo.

Va comunque sottolineato che le "aree custodi" del germoplasma di varietà antiche sono quelle in cui il fenomeno dell'abbandono delle attività agricole è più incisivo, abbandono che ha come conseguenza una drastica perdita di biodiversità determinata dalla semplificazione degli habitat e del paesaggio.

La riduzione della diversità genetica in agricoltura testimonia la fragilità che caratterizza il sistema agroalimentare mondiale, è infatti dimostrato come i sistemi monoculturali intensivi siano molto più suscettibili ai patogeni che ne possono compromettere completamente le produzioni al punto da mettere in difficoltà l'approvvigionamento alimentare mondiale.

Diretta conseguenza di questo appiattimento delle produzioni agricole è la semplificazione delle abitudini alimentari, che perdono le caratteristiche di tipicità e località che rappresentano il legame tra prodotto e territorio, e la perdita di una dieta completa e varia, ricca di microelementi, principi nutritivi e metaboliti secondari, di cui le varietà tipiche locali (landrace) risultano maggiormente ricche e dotate di migliori caratteristiche nutrizionali e organolettiche rispetto a quelle coltivate.

Diversi studi portati avanti dalle Università e dagli Istituti di ricerca nazionali sulla caratterizzazione qualitative di alcune varietà locali di fruttiferi evidenzia come queste risultino spesso caratterizzate da quantità maggiori di sostanze di interesse nutraceutico (quantità di polifenoli e attività antiossidante) rispetto a quelle commercializzate.

Uno studio effettuato nel bacino del Mediterraneo ha dimostrato che tale differenza nutrizionale è dovuta alla produzione di metaboliti secondari in risposta alle diverse condizioni ambientali per la conservazione della specie nel tempo, si tratta quindi di lunghi processi che le specie animali e vegetali hanno messo in pratica per resistere nei secoli ai segnali di stress.

Ciò dimostra come la dieta delle popolazioni locali sia variata nei millenni contemporaneamente a quelli che sono stati i cambiamenti delle specie eduli disponibili e come l'alimentazione abbia influito sulla *fitness* dell'essere umano.

Quanto detto finora sottolinea il ruolo che l'agrobiodiversità riveste non solo ai fini della conservazione delle specie ma come fonte di nutrienti e principi attivi di pregio per la salute umana.

1.3 Biodiversità culturale e dell'economia locale

La biodiversità, intesa quale espressione fenotipica del paesaggio, rappresenta una ricchezza intrinseca dei territori locali e della sue popolazioni che necessitano di essere salvaguardati e valorizzati onde evitare una rischiosa gestione non consapevole.

Nella Convenzione Europea sul Paesaggio (CEP) si sottolinea la necessità di un approccio "economico" innovativo nei confronti del territorio inteso non più come un patrimonio da sfruttare ma come un insieme di fattori "produttivi" capaci di generare ricchezza se valorizzati nel rispetto delle sue eccellenze, peculiarità e tipicità.

Quindi il concetto di biodiversità, in termini di manifestazione estetica del paesaggio, assume un carattere di conservazione della cultura locale, e rappresenta pertanto una possibilità di sviluppo economico locale soprattutto per quanto riguarda le zone svantaggiate e le zone montane, dove è maggiore il valore che la collettività assegna al paesaggio in quanto meno condizionato e modificato dalla pressione antropica.

La qualità del paesaggio diviene pertanto un aspetto essenziale in grado di garantire un equilibrio tra attività economiche e protezione dell'ambiente, contribuendo così al benessere individuale e sociale.

Emerge da qui il ruolo rappresentato dalla conservazione della biodiversità come strumento essenziale in grado di garantire la sopravvivenza delle specie, la diversificazione dei paesaggi, la qualità ambientale, la conservazione di tutti quei valori legati al territorio dove un ruolo rilevante assume l'aspetto gastronomico che racchiude in se, da un lato la conservazione *in situ* di varietà locali a rischio di estinzione (landraces), dall'altro il mantenimento delle produzioni tipiche e delle eccellenze locali che non solo rappresentano le tradizioni e la cultura locale ma anche un'opportunità di recuperare abitudini alimentari sane.

In quest'ottica le varietà e le razze locali e la loro conservazione rappresentano un'espressione di cultura piuttosto che di natura, e la loro scomparsa rappresenta la perdita di sapori e prodotti di un territorio, pertanto la conservazione dell'agrobiodiversità significa "... *tutelare un patrimonio economico sociale e culturale fatto di eredità contadine e artigiane non scritte, ma ricche e complesse, che possono costituire un fattore insostituibile per lo sviluppo sostenibile della produzione agricola e delle zone rurali*".

Rappresenta quindi una possibilità per il rilancio dell'economia locale e delle tradizioni culturali il riconoscimento e la tutela dei prodotti locali e dei piatti tipici, soprattutto in quei territori marginali che mantengono ancora quelle caratteristiche di naturalità paesaggistica e culturale.

In tal senso le aree protette rivestono un ruolo di primaria importanza in cui la presenza di misure di conservazione della natura e dell'ambiente, in grado di garantire sistemi di gestione delle attività sostenibili, si prestano all'attivazione di tutte quelle azioni volte alla conservazione *in situ* delle varietà locali minacciate, conferendo all'agricoltura e agli agricoltori il ruolo di custodi degli antichi sapori.

La possibilità di sfruttare economicamente tale riconoscimento attraverso la realizzazione di iniziative di promozione e diffusione del prodotto crudo e poi trasformato prima a livello locale e poi a livello regionale e nazionale, congiuntamente alla nascita o consolidamento di attività di ristorazione che si facciano promotrici della degustazione dei sapori locali, attraverso anche la promozione di gare enogastronomiche e corsi di cucina tipica, rappresentano un mezzo di primaria importanza per garantire la conservazione della biodiversità agronomica e culturale al contempo.

1.4 Perché conservare la biodiversità?

Secondo Dallai R. (2005) la biodiversità: “...in modo più articolato e completo, descrive il risultato del progetto biologico presente nel patrimonio genetico di una specie e il suo realizzarsi fenotipicamente, all'interno dell'ambiente di adattamento; è cioè il risultato di un continuo dialogo fra genotipo e fenotipo, fra la progettualità che è in ogni specie e in ogni individuo di questa e il suo spazio di attuazione, dove l'ambiente interviene in modo anche pesante per determinare le strutture secondo piani precisi di sviluppo”; data la sua complessità e l'elevata interazione tra ambiti che la compongono e la influenzano, quali sarebbero gli impatti e le conseguenze se venisse a mancare?

Uno studio pubblicato su *Nature*², basato su i risultati del progetto BIODDEPTH finanziato dall'UE, ritiene che la perdita di biodiversità potrebbe avere gravi impatti sui servizi ecosistemici vitali quali l'approvvigionamento di acqua potabile e la produzione alimentare.

In base a tale studio gli scienziati affermano che per il mantenimento di ogni servizio ecosistemico di base sono necessarie più specie e che più specie interagiscono nel funzionamento di diversi servizi.

Quattro sono le categorie primarie di servizi che le funzioni ecosistemiche forniscono all'umanità:

- servizi di produzione: lo sviluppo degli ecosistemi produce risorse naturali per gli usi umani esempi dei quali sono il *pool* del carbonio come fonte di cibo e fibre (la sintetizzazione dei composti del carbonio organico è il primo passo per la costruzione delle reti trofiche), la produzione di ossigeno e di combustibili;
- servizi di supporto: si riferiscono alle strutture ecosistemiche che forniscono spazi e substrati usufruibili su scala spazio-temporale per le attività umane; sono rappresentati sulla base delle strutture di uso del suolo;
- servizi di informazione : comprendono gli aspetti estetici, di ricreazione, artistici, culturali, sociali, religiosi, di studio, di informazione ed emozionali, che sono poi alla base dell'identità dei popoli;
- servizi di regolazione : comprendono le funzioni ecosistemiche che regolano i requisiti basilari per la vita umana. A questa categoria appartengono sia i processi che tamponano le perturbazioni degli ecosistemi sia i meccanismi di retroazione.

Garantire la biodiversità significa garantire la sopravvivenza e la qualità della vita, attraverso il costante approvvigionamento di tutti quei beni e servizi essenziali di cui la società usufruisce quotidianamente. L'alterazione della funzionalità degli ecosistemi ha rilevanti impatti economici sulla società, misurabili con la disponibilità di cibo, di acqua, di combustibili, di risorse genetiche e di medicinali; una branca dell'economia, la contabilità ambientale, sta cercando di quantificare i costi diretti e indiretti delle azioni dell'uomo sull'ambiente.

Per quanto concerne la disponibilità di cibo, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione del 2004, la FAO ha evidenziato la necessità di preservare la diversità biologica esistente in natura per il raggiungimento della sicurezza alimentare mondiale.

Come noto l'agrobiodiversità è stata oggetto negli ultimi decenni a costante erosione genetica, a causa dell'utilizzo di specie animali e vegetali di qualità uniformi e ad alto reddito, che ha determinato la perdita di diversità genetica all'interno delle diverse specie, elemento essenziale per

² Hector, A. e Bagchi, R., «Biodiversity and ecosystem multifunctionality», *Nature*, n. 448, 2007, pagg. 188-191

una produzione agricola mondiale sostenibile, infatti una vasta gamma di caratteri distintivi permette a piante e animali di adattarsi a mutate condizioni esterne, e fornisce agli scienziati il materiale di base necessario per ottenere varietà di raccolti e di allevamenti più produttive, più resistenti, e con più elevato valore nutrizionale.

Per contrastare il fenomeno, nel 2004 è entrato in vigore il “Trattato internazionale della FAO sulle Risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura” che riconosce il ruolo svolto dagli agricoltori nella conservazione e nell'uso sostenibile delle risorse individuando le linee guida per la promozione dei Diritti degli agricoltori.

Altro aspetto essenziale della biodiversità è quello farmacologico, le piante costituiscono un bene fondamentale per la salute umana, poiché da esse derivano le molecole utilizzate in farmacologia, ad oggi nella lista mondiale dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO) sono 21.000 le specie di piante a uso medico.

Risulta chiaro che la perdita di biodiversità pregiudica l'opportunità futura di scoprire e derivare nuovi benefici per la salute umana.

Non bisogna infine dimenticare che la biodiversità ha un importante valore ricreativo, culturale, intellettuale, estetico e spirituale, nonché un valore etico o esistenziale.

Alla luce del riconoscimento dell'importanza assunta dalla biodiversità ad oggi non siamo ancora capaci di quantificare economicamente i costi derivanti dalla sua perdita e dal conseguente deterioramento degli ecosistemi.

Tale aspetto rappresenta un livello di criticità molto elevato che si basa sulla capacità di dare un valore di mercato ai servizi forniti all'umanità dagli ecosistemi, definibile attraverso i costi che la società deve sostenere per la loro ricostituzione, tutto ciò prendendo in considerazione l'impossibilità da parte dell'uomo di rigenerare quanto perso, si pensi alle specie minacciate che una volta estinte non possono più essere recuperate, o al tempo necessario per la ricostituzione di un habitat e al recupero delle sue funzioni e servizi ambientali.

2. NORMATIVA, PIANI E PROGRAMMI

2.1 Normativa internazionale, comunitaria, nazionale e regionale

Il riconoscimento del ruolo e dell'importanza della tematica relativa alla conservazione della biodiversità agricola in termini di conservazione *in situ* ed *ex situ* delle risorse citogenetiche ai fini dell'alimentazione ha avuto inizio a livello internazionale nel 1996 con la redazione, da parte della Conferenza Tecnica Internazionale della FAO, del "Piano d'Azione Globale per la Conservazione e l'Uso Sostenibile delle Risorse Genetiche delle Piante per l'Alimentazione e l'Agricoltura" che si sviluppa su quattro aree di interesse: conservazione *in situ* e sviluppo, conservazione *ex situ*, uso delle risorse genetiche vegetali e realizzazione di istituzioni e strutture.

Nel 2001, è stato adottato durante la 31^a Conferenza della FAO il "Trattato internazionale sulle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura", che definisce i diritti degli agricoltori e stabilisce un sistema multilaterale di scambio delle risorse genetiche di 64 colture e piante foraggere, importanti per la sicurezza alimentare globale. Il Trattato vincola i Paesi contraenti a inserire nelle politiche nazionali idonee misure per recensire, inventariare e proteggere la agro-biodiversità, promuovere misure normative atte a favorire il mantenimento delle specie locali e consentirne l'uso sostenibile, nonché a sostenere la cooperazione internazionale volta a conservare le risorse e facilitarne la condivisione al fine di mantenere libero l'accesso a queste risorse e ai loro geni.

Inoltre la FAO è responsabile del coordinamento del "Global Strategy for the Management of Farm Animal Genetics Resources" adottato durante la conferenza internazionale "Animal Genetic Resources for Food and Agriculture" tenutasi a Settembre del 2007 che prevede 23 priorità strategiche volte al monitoraggio e alla gestione delle risorse genetiche animali a livello locale, regionale, nazionale e internazionale al fine di definire delle linee di intervento per la loro conservazione.

A livello Comunitario sono stati emanati Regolamenti e Direttive volti a favorire, promuovere e regolarizzare l'ammissione, la moltiplicazione, la commercializzazione delle sementi di vecchie varietà o specie tradizionali.

Il Regolamento (CE) n.870/2004 del 24 aprile 2004 istituisce il programma comunitario "Biodiversity Action Plan for Agriculture", per il periodo 2004-2006, inteso a integrare e promuovere le iniziative avviate negli Stati membri in materia di conservazione, caratterizzazione, raccolta e utilizzazione delle risorse genetiche in agricoltura, composto di 17 azioni specifiche, tra cui azioni volte alle specie sottoutilizzate (es. frutti minori e piante aromatiche).

Con Decisione n. 2004/869/CE viene approvato dalla Comunità Europea il "Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura" adottato dalla conferenza FAO nella 31^a sessione del novembre 2001

Per quanto concerne le politiche attivate a livello nazionale, oltre alla normativa di recepimento, sono stati emanati due decreti ministeriali:

- DM 18 Aprile 2008 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali "Disposizioni applicative per la commercializzazione di sementi di varietà da conservazione" con cui viene promossa la promozione e salvaguardia degli agro ecosistemi e delle produzioni di qualità, il mantenimento e la tutela in situ ed in azienda delle "varietà da conservazione", inoltre vengono garantiti i benefici alle comunità locali che hanno curato la conservazione
- DM 5 marzo 2001 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali "Regolamentazione e finalità delle Banche e dei Conservatori di germoplasma per la conservazione e salvaguardia delle risorse biogenetiche".

Nella tabella 1 si riporta la normativa regionale di recepimento del D.lgs n. 143 del 4 giugno 1997, "Conferimento alle regioni delle funzioni amministrative in materia di agricoltura e pesca e riorganizzazione dell'Amministrazione centrale" per la salvaguardia e tutela delle biodiversità vegetali e animali, dei rispettivi patrimoni genetici

Tabella 1: Normativa regionale per la Tutela delle biodiversità vegetali e animali

Regione	Legge regionale
Abruzzo	L.R. n° 35 del 9 aprile 1997, n.35; "Tutela della biodiversità vegetale e della gestione dei giardini ed orti botanici"
Toscana	L.R. n° 50 del 16 luglio 1997 "Tutela delle risorse genetiche autoctone" sostituita dalla L.R. n° 64 del 16 novembre 2004, "Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario zootecnico e forestale"
Molise	L.R. n°9 del 23 febbraio 1999, "Norme per la tutela della flora in via d'estinzione e di quella autoctona ed incentivi alla coltivazione delle piante del sottobosco ed officinali"
Lazio	L.R. n° 15 del 1 marzo 2000, "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"
Trentino Alto Adige (Provincia di Bolzano)	Legge provinciale 22 gennaio 2001, n.1 "Contrassegnazione prodotti geneticamente non modificati" (art.8 - Banca genetica dell'Alto Adige)
Umbria	L.R. n° 25 del 4 settembre 2001, "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"
Friuli Venezia Giulia	L.R. n° 11 del 22 aprile 2002, "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale"
Marche	L.R. n° 51 del 12 giugno 2003, "Tutela delle risorse genetiche animali del territorio marchigiano";
Basilicata	L.R. n° 26 del 14 ottobre 2008, "Tutela delle risorse genetiche autoctone vegetali ed animali di interesse agrario"
Emilia Romagna	L.R. n° 1 del 22 gennaio 2008, "Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo"
Sardegna	"Tutela, conservazione e valorizzazione dell'agrobiodiversità della Sardegna" (proposta di Legge)
Campania	REGOLAMENTO 3 luglio 2012, n. 6 Regolamento di attuazione dell'articolo n. 33 della legge regionale 19 gennaio 2007, n. 1 (Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania - Legge Finanziaria regionale 2007), per la salvaguardia delle risorse genetiche agrarie a rischio di estinzione

2.2 Piani, azioni, programmi, iniziative nazionali

A partire da scala nazionale arrivando poi a quella locale (regione, area protetta) numerosi sono i programmi e gli interventi volti alla conservazione e tutela delle risorse genetiche in agricoltura e conseguentemente dei prodotti locali.

In primo luogo il *Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo*, in attuazione della Legge 101/2004 con cui l'Italia ha ratificato il Trattato Internazionale sulle Risorse Genetiche Vegetali per l'Alimentazione e l'Agricoltura, che costituisce il contesto generale e strategico nel quale inserire i vari interventi di attuazione degli impegni internazionali sottoscritti per la conservazione della biodiversità in agricoltura.

Il *Piano Strategico Nazionale per lo sviluppo rurale 2007-2013 (PSN)*, redatto in base ai contenuti previsti dal Reg. CE 2005/1698, art. 39, comma 5, e dal Reg. CE 2006/1974, art. 28, individua in modo chiaro gli ambiti di intervento considerati più significativi per la strategia nazionale assegnando oltre il 40% delle risorse disponibili a interventi direttamente riconducibili a tematiche ambientali tra cui la protezione e conservazione della biodiversità.

Infatti viene riconosciuto quale punto di forza per la riduzione dell'abbandono dell'attività agricola nelle aree montane e interne, il valore delle produzioni tipiche legate ad alcune razze animali o varietà vegetali locali.

Le possibilità di sopravvivenza e di crescita di queste realtà sono collegate alla specificità delle risorse locali e vanno dalla valorizzazione di produzioni tipiche e di qualità, a uno sviluppo basato sulla diversificazione delle attività economiche locali, o sullo sfruttamento delle potenzialità turistiche attraverso la valorizzazione delle risorse ambientali e storico culturali.

Oltre ai programmi finanziati con fondi comunitari, le singole regioni hanno intrapreso numerose iniziative e attività in materia di tutela delle risorse genetiche vegetali e animali autoctone, prevedevano piani di azione per il recupero di specifiche varietà/razze locali o di più varietà legati agli stessi comparti produttivi (orticolo, olivicolo, viticolo).

A partire dal 2000 sono stati avviati il I e il II Programma Interregionale per rispondere a quanto stabilito dal *Piano Nazionale sulla Biodiversità* che prevede agli obiettivi 4.4 e 4.5 la conservazione *in situ* di specie di interesse agrario e zootecnico attraverso azioni volte al finanziamento di progetti coordinati.

Per quanto concerne la conservazione delle risorse genetiche autoctone vegetali si riportano alcune delle principali iniziative di comparto e non, attivate a livello regionale:

Piano di azione in materia di limonicoltura (Campania e Puglia) per il recupero di ecotipi e varietà di limoni a livello locale finalizzate all'avvio di un programma di selezione clonale in grado di garantire la certificazione del materiale vegetale da destinare al mercato vivaistico;

Piani di recupero, caratterizzazione e valorizzazione di ecotipi di diverse specie cerealicole. Questa tipologia di iniziative ha caratterizzato numerosi progetti di studio in diverse regioni italiane per la valorizzazione non solo delle specie ma anche dei territori di produzione (es. Primitivo pugliese e Gentile di Puglia);

Progetti di recupero e caratterizzazione di antichi frutti (Abruzzo, Campania, Emilia Romagna, Marche, Lazio, Piemonte, Puglia, Toscana, Umbria, Veneto). Le attività svolte hanno riguardato: indagini dirette sul territorio per il censimento delle diverse varietà e reintroduzione in coltivazione nel loro ambiente naturale e la valorizzazione dei prodotti tradizionali al fine di fornire uno strumento d'integrazione al reddito per le aziende agricole e le attività commerciali presenti;

Piani e programmi interregionali per il recupero di antiche varietà ed ecotipi locali di ortive per contrastare la loro scomparsa. Diverse regioni e province autonome hanno avviato iniziative in collaborazione con enti di ricerca nazionali per il riconoscimento del marchio DOP/IGP;

Progetti di miglioramento delle qualità degli oli e della caratterizzazione genomica del germoplasma di olivo che hanno visto il coinvolgimento di tutte le regioni olivicole italiane. Il progetto ha consentito l'identificazione e la descrizione di numerose varietà di olivo con tecniche molecolari;

Progetto interregionale OLVIVA "Qualificazione del vivaismo olivicolo: caratterizzazione varietale, sanitaria, e innovazione nella tecnica vivaistica, capofila del progetto Regione Puglia, 12 Regioni e Province autonome coinvolte;
Progetto interregionale REVFLOR "Recupero e valorizzazione del patrimonio autoctono e naturalizzato: aspetti produttivi, varietali ed economici legati alla diversificazione e all'introduzione di innovazione di prodotto in floricoltura", capofila Regione Liguria capofila, 10 Regioni coinvolte;
Programmi di selezione clonale e ampelografia della vite per l'identificazione di vitigni minori capaci di conferire particolari caratteristiche aromatiche ai vini;
Biodiversità e risorse genetiche, progetto di indagine, recupero, caratterizzazione e conservazione delle varietà locali nelle Marche;
Progetto RVG – Sicilia per la valorizzazione delle risorse genetiche vegetali siciliane;
Studio sugli aspetti genetici e biologici salutari per la caratterizzazione e la valutazione dei prodotti tipici umbri;
Programma di intervento regionale sulla Biodiversità in Puglia;
Progetto agrobiodiversità: conservazione e tutela delle risorse genetiche vegetali autoctone dell'Emilia Romagna;
Primo Programma Interregionale "Progetto Biodiversità Abruzzo" dedicato ai comparti cerealicoli, orticolo, e delle leguminose da granella;
Secondo Programma Interregionale "Progetto Biodiversità Abruzzo" dedicato alla caratterizzazione delle popolazioni di mandorli degli altipiani interni della Regione.

Relativamente alle iniziative regionali volte alla tutela delle risorse genetiche autoctone animali altrettanti sono i progetti intrapresi volti alla caratterizzazione, al censimento, recupero, conservazione e tipizzazione genetica di razze autoctone quali:

Programma Interregionale Biodiversità "Interventi di supporto agli allevatori finalizzati alla salvaguardia della biodiversità nella razza bovina Romagnola"
"Interventi di studio e ricerca per la verifica della possibilità di utilizzo delle razze suine autoctone nelle produzioni di salumi di alta qualità";
Caratterizzazione di razze asinine allevate nella regione Emilia Romagna;
Identificazione e caratterizzazione morfologico produttiva delle risorse genetiche animali autoctone dell'Emilia Romagna al fine della loro salvaguardia;
Progetto di ricerca finalizzato al censimento delle popolazioni autoctone di animali di interesse zootecnico;
Conservazione in situ e dex situ del germoplasma animale piemontese;
Conservazione del patrimonio avicolo italiano;
Progetto di recupero e salvaguardia della capra garfagnina;
Progetto di valorizzazione del germoplasma degli equidi: Cavallo Maremmano, Cavallo Monterufolino, Asino dell'Amiata.

Altre interessanti iniziative per la promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali sono state attivate attraverso l'utilizzo dei fondi messi a disposizione dalla comunità Europea con l'iniziativa LEADER, destinata a sostenere le comunità rurali nell'opera di miglioramento della qualità della vita e della prosperità economica, anche attraverso la valorizzazione dei prodotti locali, favorendo in particolare l'accesso ai mercati da parte delle piccole unità produttive tramite azioni collettive.

Tra le numerose iniziative finanziate nel repertorio delle Buone pratiche si annoverano:

"Festival del formaggio tipico della Valle Aurina" promosso dal GAL Valle Aurina: Il progetto ha realizzato alcune esposizioni e degustazioni dei formaggi tipici della zona dove sono stati coinvolti 70 produttori che hanno presentato il loro prodotto attraverso degustazioni guidate;

“Creazione e promozione di consorzi di tutela di prodotti tipici” del GAL ALLBA per la salvaguardia della diversità genetica del germoplasma locale attraverso la promozione di alcuni prodotti tipici locali quali i fagioli della valle del Mercure, denominati "Poverella" e "Fagiolo Bianco" e le erbe officinali (origano, salvia, lavanda etc.) della Val Sarmento;

“Potenziamento e innovazione del sistema distributivo e vendita del consorzio di produzione dei fichi” promosso dal GAL Valle del Crati per l'avvio del consorzio di Filiera Fico Essiccato del Cosentino già costituito per la valorizzazione del fico essiccato, a cui aderiscono aziende agricole e di trasformazione;

“Vetrine delle DOC” promosso dal GAL Partenio e Valle Caudina per valorizzare le risorse tradizionali naturali e culturali;

“Creazione di presidi per la salvaguardia e la valorizzazione dei prodotti tipici di qualità.” Il Gal Colline Salernitane si propone come obiettivo l'attivazione di una collaborazione con società o associazioni operanti a livello nazionale nel campo della gastronomia e/o della promozione dei prodotti tipici finalizzata all'inserimento di due nuovi presidi all'interno della rete nazionale;

“Botteghe artigiane” promosso dal GAL Montefeltro per il miglioramento del sistema produttivo e la preservazione dell'identità locale attraverso il mantenimento dei prodotti tipici, sostenendo la produzione di filiera e la diffusione dei prodotti e delle tradizioni maggiormente rappresentativi del territorio anche attraverso punti d'esposizione e degustazione in luoghi d'interesse turistico;

“Progetti di filiera e integrazione intersettoriale” promosso dal GAL Alta Langa per l'innovazione e la qualificazione di due filiere esistenti del sistema produttivo, quella del formaggio Murazzano DOP e quella della nocciola “Tonda gentile delle Langhe” attraverso la commercializzazione da parte di imprese di ristorazione;

“Valorizzazione dei prodotti tipici nella ristorazione locale” promosso dal GAL Mare e Monti. L'azione si propone di realizzare una ricerca di mercato che, partendo dalla potenziale offerta di prodotti tipici del territorio Leader, sia orientata a valutare la possibilità di attivare accordi di fornitura con la ristorazione e, conseguentemente, a organizzare l'offerta, migliorare la qualità e la presentazione dei prodotti attraverso il supporto operativo dell'incubatore di imprese.

Tra le varie istituzioni (governative e non) quelle che hanno maggiormente contribuito alla salvaguardia e promozione delle specie sottoutilizzate sono:

- Istituto CNR del Germoplasma di Bari;
- Istituto di Frutticoltura di Fioranello, Roma (Ministero Agricoltura e Politiche Agrarie) che gestisce una delle più ricche collezioni di fruttiferi nella regione Mediterranea;
- CRA - Istituto Sperimentale per la Zootecnia, oggi divenuto Centro di ricerca per la produzione delle carni e il miglioramento genetico, storicamente impegnato nell'esame della consistenza di alcune popolazioni;
- Consorzio per la Sperimentazione, Divulgazione e Applicazione di Biotecnologie innovative (ConSDABI) con sede presso l'azienda Casaldianni, Circello (BN), responsabile dell'attività di salvaguardia e di conservazione dei tipi genetici autoctoni;

Numerose sono le Università italiane che si occupano di ricerca e conservazione delle varietà genetiche sottoutilizzate sia spontanee che coltivate, le attività vanno dal censimento delle specie, alla caratterizzazione morfologica e molecolare, caratterizzazione del germoplasma, alla promozione e conservazione *in situ* che *ex situ*.

3. BIODIVERSITÀ AGRICOLA E ALIMENTARE NEI PARCHI NAZIONALI

3.1 L'agricoltura nei Parchi nazionali ed i prodotti tipici

Le aree protette nel loro complesso rappresentano un importante serbatoio di biodiversità, la cui conservazione e tutela è garantita dalla diffusione di pratiche di gestione del territorio eco sostenibili, il tutto reso possibile da modelli di *governance* ambientale che mettono in prima linea la condivisione delle politiche di governo con gli attori locali, considerati come principali responsabili delle azioni di conservazione e tutela. Attualmente i parchi nazionali italiani sono 24 e coprono circa il 6% del territorio nazionale, al cui interno ricadono l'8,2% delle aziende agricole censite nel 2000 che occupano il 9,3% della superficie agricola utilizzata (SAU) nazionale.

In linea con le tendenze registrate a livello nazionale dall'ultimo censimento dell'agricoltura, si assiste all'interno dei parchi nazionali a una contrazione del 16% della superficie agricola utilizzata nel decennio 1990-2000, maggiore a quanto registrato a livello nazionale.

Inoltre tale fenomeno varia in funzione dei parchi che vengono presi in considerazione a dimostrazione della eterogeneità che caratterizza le diverse realtà territoriali.

Da qui emerge l'importanza e la necessità di valorizzare l'agricoltura ed i prodotti tipici delle aree protette al fine di garantire il presidio del territorio oltre che la conservazione delle tradizioni e della cultura locale.

Tabella 2 Variazione dell'attività agricola nei Parchi Nazionali e in Italia dal 1990 al 2000.

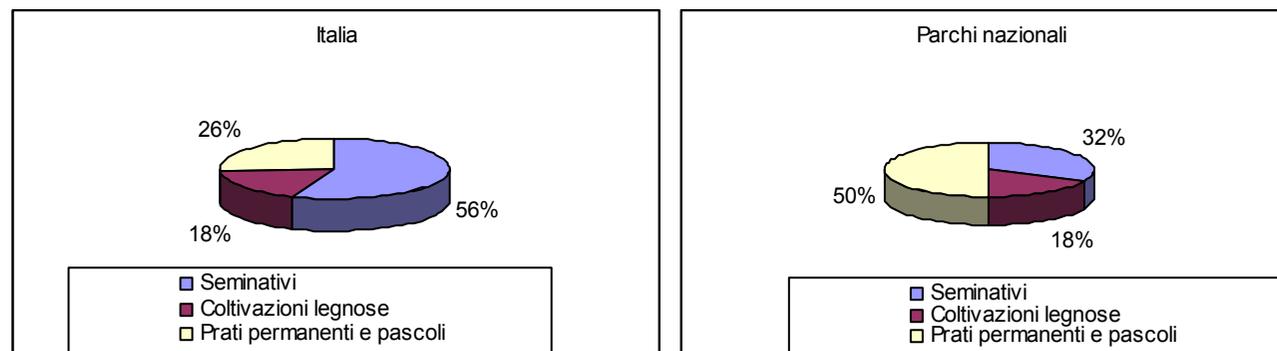
	Parchi nazionali			Italia		
	2000	Δ (2000/1990)	% % parchi /Italia	2000	Δ (2000/1990)	%
Aziende (n.)	232.699	-11,6	9	2.593.090	-14,2	
SAU (ha)	1.232.534	-16,1	9,3	13.212.652	-12,2	
SAT (ha)	2.201.989	-17,5	11,2	19.607.094	-13,6	

Fonte: Dati Istat IV e V Censimento generale dell'Agricoltura

Un elemento peculiare delle pratiche agricole interne ai parchi, osservate in senso diacronico, è la minore incidenza dell'intensivizzazione, aspetto per lo più ascrivibile all'orografia dei territori che determina un tipo di agricoltura naturalmente ecocompatibile, dove la presenza di un'ampia superficie a prati e pascoli, pari mediamente al 50% della SAU aziendale, contro il 26% registrato a livello nazionale, costituisce un'enorme ricchezza per la salvaguardia della biodiversità e il recupero di alcune razze locali, soprattutto di bovini e ovini e, meno frequentemente, di caprini e suini (Grafico 1).

Anche in questo caso la localizzazione geografica del parco assume un carattere determinante registrando valori elevati per i parchi dell'arco alpino e andando via via decrescendo nei parchi appenninici e del sud Italia.

Grafico 1 Distribuzione della SAU per tipologia di coltura



Fonte: Dati Istat V Censimento generale dell'Agricoltura

Un altro dato interessante riguarda la maggiore multifunzionalità delle aziende agricole presenti nei parchi, sembra infatti che mediamente la superficie aziendale destinata ad attività ricreative (sport, turismo, ecc.), sia il doppio rispetto alla media nazionale.

Infine un altro importante aspetto dell'agricoltura praticata nei parchi è la presenza di varietà tipiche locali che contribuiscono al mantenimento e alla tutela degli agroecosistemi.

Le varietà locali, proprio perché frutto della selezione e azione dell'ambiente sull'ecotipo, sono quelle che maggiormente si adattano agli ambienti di produzione, manifestando la propria capacità di adattamento e resistenza, sono infatti quelle varietà che per le proprie esigenze richiedono il minor utilizzo di input e la possibilità di praticare le tradizionali tecniche di produzione.

Complessivamente sono stati censiti 554 prodotti tipici all'interno dei Parchi Nazionali a dimostrazione delle potenzialità presenti all'interno di tali territori; oltre il 42% delle produzioni tipiche sono prodotti tradizionali³ riconosciuti dal Ministero delle politiche Agricole, a cui si sommano altre produzioni locali (come i presidi Slow Food⁴) pari al 27%; il rimanente 31% è rappresentato dalle denominazioni di origine (DOP 9,4%, IGP 4,9%, DOC 7,8%. IGT 8,5%).

Il comparto che conta il maggior numero di prodotti tipici è quello dei prodotti da forno, con produzioni legate alle tradizionali tecniche di lavorazione.

Le produzioni in termini quantitativi variano notevolmente nelle diverse realtà nazionali, passando dai 64 prodotti tipici del Parco dell'Appennino Tosco – Romagnolo, ai 56 dello Stelvio e ai 4 dell'isola dell'Asinara ⁽⁵⁾, a tale ricchezza di prodotti corrisponde una proporzionale molteplicità di varietà e razze autoctone.

⁽³⁾ Si definiscono tradizionali i prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione, e stagionatura risultano documentalmente consolidate nel tempo in base ad usi locali per almeno 25 anni.

⁽⁴⁾ Appartengono all'Arca del Gusto ideata da Slow Food per contrastare la perdita e l'estinzione dei prodotti di eccellenza gastronomica minacciati dalle regole della grande industria e distribuzione.

⁽⁵⁾ Si fa riferimento alle produzioni DOP presenti sull'intero territorio regionale.

In ogni caso la distribuzione dei prodotti per categoria risulta fortemente condizionata dalle caratteristiche orografiche del territorio tutelato; nei parchi dell'Arco Alpino prevalgono le produzioni di formaggio a causa dell'elevata incidenza degli allevamenti (bovini e caprini) e dei prati e dei pascoli, che tradizionalmente caratterizzano questi territori, come nel caso delle malghe e degli alpeggi.

Al contrario al sud e nei Parchi della dorsale appenninica si ha una maggiore differenziazione delle produzioni tipiche che appartengono a più categorie, con numerose presenze nel comparto ortofrutta, olive da tavola e conserve.

L'importanza ricoperta dai prodotti tradizionali è data dallo stretto legame esistente tra questi e le aree protette, in termini di mantenimento e tutela degli agro ecosistemi e degli ecosistemi naturali, e tra questi e le tradizioni e usi locali, come testimoniano i presidi Slow Food e i prodotti dell'Arca del Gusto, le cui esperienze dimostrano la capacità di concorrere alla salvaguardia delle piccole produzioni di eccellenza, spesso minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale e dall'omologazione, valorizzando al contempo le tradizioni legate alla cultura del territorio.

3.2 Schede di approfondimento per Parco Nazionale

Al fine di dare delle informazioni puntuali sulle azioni attivate dai singoli Parchi nazionali per la conservazione della biodiversità, sia in termini di conservazione delle specie che dei prodotti alimentari, si riportano di seguito le schede di approfondimento in cui viene descritto: il ruolo dell'agricoltura, i prodotti tipici e le iniziative volte alla valorizzazione delle produzioni locali di qualità e della biodiversità agricola promosse dagli Enti Parco.

3.2.1 Parco Nazionale del Gran Paradiso

Agricoltura nel Parco

Il paesaggio agrario del Parco è caratterizzato principalmente da prati e pascoli a cui corrispondono due diversi tipi di allevamento: sul versante piemontese di tipo misto (ovi – caprini, bovini), su quello valdostano prettamente bovino.

Sia la coltivazione dei cereali (segale, orzo, avena) che l'attività zootecnica hanno subito una forte contrazione, fatta eccezione per la zootecnia valdostana, caratterizzata dall'allevamento della razza Valdostana Pezzata Rossa il cui latte viene impiegato per la produzione della Fontina Dop.

L'agricoltura biologica è praticata da una sola azienda all'interno del parco che alleva razze animali in via d'estinzione tra cui la capra valdostana, diversi esemplari delle 3 razze bovine autoctone della regione (la Valdostana Pezzata Rossa, la Valdostana Pezzata Nera e Castana), ed esemplari di pecore di razza Rosset, un'antica razza, originaria della Valle d'Aosta, che ha rischiato l'estinzione e vive ora un momento di riscoperta legata alla capacità di fruire dei pascoli estivi.

L'azienda chiude la filiera attraverso il proprio punto vendita, la consegna a un gruppo d'acquisto composto da 20 famiglie e alcuni ristoratori e negozi biologici locali. I prodotti caseari hanno un marchio, certificato da Ecocert Italia, che segue un proprio disciplinare volontario.

Nel territorio del Parco è anche presente una cooperativa che produce vino biologico "Vino bio Torrette" e promuove eventi legati al turismo enogastronomico.

Prodotti tipici

Boudin: grande classico della cucina tradizionale valdostana (il nome si legge, alla francese, budèn), è un insaccato

Fontina Dop: prodotto con latte crudo di vacche di razza pie rouge (Pezzata Rossa) che d'estate frequentano i pascoli ad alta quota, profumati di fiori e di essenze aromatiche.

Fromadzo Dop è un formaggio prodotto con latte di vacca, a pasta semidura, ottenuto in due tipologie, magro e semigrasso. La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio comprende l'intero territorio della regione autonoma Valle d'Aosta.

Mecoulin: pane con l'uvetta tipico di Cogne che vanta un'antica tradizione.

Mocetta: detta anche motzetta, è una carne conservata tipica della Valle d'Aosta e del Canavese usando carne di camoscio (d'allevamento, quasi sempre importata) o di capra.

Salame di patate: prodotto stagionale tipico del Canavese e del Biellese lo si produce fra ottobre e marzo, prima che le patate comincino a fermentare
Tegole: il nome deriva dall'aspetto ondulato assunto durante l'asciugatura su superfici cilindriche, sono biscotti tondeggianti di farina di frumento, albumi d'uovo, nocciole, mandorle dolci e amare.

Torta del Nivolet e Biscotti del Nivolet: specialità dolciarie di recente creazione che devono la loro tipicità all'aggiunta di genepy, tradizionale liquore a base di erbe montane, nella loro ricetta. La torta di Nivolet, nata dal concorso gastronomico tenutosi a Ceresole Reale in occasione della manifestazione "A piedi tra le nuvole" durante l'edizione 2003, rappresenta il simbolo del Parco.

Vino Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste Doc: Questa Doc regionale comprende numerose sottodenominazioni provenienti dalla coltivazione di 22 vitigni riconosciuti legalmente, la qualità risulta eccellente anche se le quantità modeste.

Iniziative del Parco

Progetto pilota alpeggio della Vaudalettaz

L'alpeggio della Vaudalettaz, di proprietà dell'Ente Parco, ospita attività pilota di sperimentazione di nuove tecniche di allevamento, produzione e integrazione del reddito con attività ricettive e didattiche

Nel periodo tra il 2005 e il 2007 la gestione dell'alpeggio è stata affidata agli allevatori locali per la produzione casearia di 100 forme di Fontina.

In parallelo sono stati condotti monitoraggi ambientali e sugli effetti del pascolamento.

Marchio di qualità

Il Parco, per la promozione delle diverse eccellenze imprenditoriali, ha promosso la realizzazione di un marchio collettivo per le produzioni artigianali, agro – alimentari e per il settore turistico – ricettivo. Per aderire al marchio deve essere dimostrata la tipicità del processo produttivo adottato, l'impiego di materie prime di provenienza locale e il legame con il territorio in termini culturali.

Valorizzazione degli aspetti gastronomici, dei prodotti tipici e della qualità territoriale

Il parco è stato promotore di numerose iniziative volte a valorizzare l'enogastronomia locale, in particolare ha valorizzato l'impiego delle erbe in cucina e la diffusione dei piatti tipici nei menu dei ristoranti. Inoltre ha organizzato diverse escursioni tematiche per il riconoscimento delle erbe officinali e delle bacche da impiegare in cucina.

Manifestazioni estive 2005

Tra le manifestazioni estive 2005 sono stati organizzati laboratori di cucina, il concorso gastronomico "Il piatto del Nivolet", che ha coinvolto 11 ristoranti e rifugi delle valli Orco e Savara.

3.2.2 Parco Nazionale Val Grande

Agricoltura nel Parco

L'agricoltura nel territorio del Parco Nazionale della Val Grande rappresenta una realtà marginale, praticata prevalentemente nelle aree perimetrali del Parco, a causa del processo di abbandono iniziato negli anni 50.

Il paesaggio agrario del Verbano-Cusio-Ossola è storicamente quello dei pascoli dell'allevamento ovi-caprino e bovino, con il tradizionale alpeggio nel periodo estivo.

In questi territori si alleva da sempre la capra valle sana, razza autoctona in via d'estinzione riconosciuta dalla Regione Piemonte che ne ha sostenuto l'allevamento nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013.

Nel Parco è presente una sola azienda biologica che produce prodotti caseari e salumi venduti direttamente in azienda

Prodotti tipici

Bresaola della Val d'Ossola: ottenuta solitamente da due tagli di carne bovina la sottofesa e il magatello, aromatizzati con pepe, cannella, noce moscata, timo, rosmarino, chiodi di garofano, alloro, zucchero e vino bianco. La bresaola viene poi messa a stagionare sotto sale.

Caprino della Val Grande: prodotto con latte delle capre in alpeggio sui pascoli della Val Grande da cui deriva il tipico sapore delle tome.

Caprino della Val Vigizzo: sono formaggi caprini o misti (capra e vacca) chiamati anche tomini di capra o formaggini, prodotti nella Val Vigizzo.

Carne bovina della Val Grande: proviene da un piccolo branco di vacche che ogni estate risale il versante nord della Val Grande fino al Passo di Scaredi per poi ridiscendere all'Alpe La Balma.

Formaggio Ossolano (o Mezzapasta o Sprezza): formaggio di montagna capostipite di tutte le tome di montagna che si producono nel territorio della provincia del Verbano-Cusio-Ossola con latte bovino. Il formaggio Ossolano è un ingrediente basilare per alcune piatti della cucina delle Valli d'Ossola, tra cui gli antichi gnocchi d'Ossola, il formaggio in crosta di segale, le polente concie, la "pasta e bajou rüstji".

Mortadella di fegato Ossolana: prodotta in piccole quantità e da pochi artigiani, è preparata con carni crude di suino alle quali si aggiunge una piccola percentuale di fegato crudo e, in alcuni casi, vino tiepido insaporito con diverse spezie.

Pane nero di Coimo: è un pane a base di segale ottenuto con farina integrale - anticamente farina di grano saraceno - prodotto a Coimo, frazione di Druogno (VB) in Valle Vigizzo.

Pane dolce o cresenzin: tradizionalmente è il dolce delle feste natalizie, è preparato con gli stessi ingredienti del pane nero di Coimo (farina di segale, una piccola parte di farina di grano tenero e lievito naturale) ma con l'aggiunta di zucchero, uvetta (un tempo si usava l'uva americana appassita) e noci.

Prosciutto della Valle Vigizzo: la coscia di maiale dopo un periodo di quaranta giorni in salamoia, viene affumicata al ginepro, segue un primo periodo di stagionatura che precede una seconda affumicatura.

Salame di capra: la sua produzione è diffusa in Val d'Ossola e si differenzia, da produttore a produttore, per caratteristiche di impasto, ottenuto mescolando la parte magra della capra con il grasso nobile del maiale, la pezzatura e l'aromatizzazione.

Salame Piemonte Dop: prodotto in diverse zone del Piemonte, è un salume costituito da carne suina.

Salame di patate: insaccato a base di patate bollite e carne di maiale, in alcune zone del Biellese viene aggiunto del sangue per colorare il prodotto di rosa. Tradizionalmente veniva conservato sotto la cenere o la crusca.

Salame di testa o cupa: si ottiene dalla carne della testa del Suino e viene prodotto principalmente nelle Valli Ossolane, Verbanò – Cusi - anche se diffuso in altre zone del Piemonte.

Violino di capra della Val Grande: prende il nome dalla sua forma particolare che ricorda quella appunto di un violino; è un prosciutto di capra, la cui produzione è ancora in gran parte familiare, ottenuto dalle cosce delle capre allevate semibrade sui pascoli locali.

Violino di camoscio: prodotto tipico di tutto l'arco alpino piemontese, è un salume ottenuto dalla salatura e stagionatura della coscia di camoscio.

Vino Prunent: tipico vino locale prodotto con uva Spanna (nebbiolo) la cui presenza in Ossola è accertata dal 1300.

Iniziative del Parco

La prevalente integrità ambientale dell'area indirizza prevalentemente le attività del parco verso iniziative volte alla salvaguardia, conservazione, valorizzazione del paesaggio e della biodiversità, con progetti comunitari quali LIFE ed Interreg, sono tuttavia presenti iniziative minori tese al recupero dell'agricoltura e alla valorizzazione della tradizione gastronomica locale.

Progetto per il recupero dell'Alpe Straolgio

Recupero di una malga ad oltre 1800 m di altitudine abbandonata negli anni 60 per la realizzazione di un agriturismo ed una stazione d'alpeggio; con tale intervento si vuole ripristinare la pratica dell'alpeggio.

Marchio del parco

Per il sostegno delle attività commerciali nei comuni del parco. A Cicogna è prevista la realizzazione di uno spazio commerciale per la vendita dei prodotti e per l'informazione turistica.

Sentieri del Gusto

Rassegna annuale nata nel 2001, promossa dall'Ente parco per la promozione dei prodotti locali nei ristoranti, nelle trattorie, negli agriturismi e nei rifugi alpini. "I Sentieri del Gusto" rientrano nella strategia dell'accoglienza, elemento trainante dell'ecoturismo, individuato dall'Ente Parco per la valorizzazione dell'area protetta.

Una proposta culturale

Il gruppo Le Donne del Parco ha lavorato allo studio dell'abbigliamento tradizionale e al recupero di antiche leggende e ricette della montagna attraverso assaggi di prodotti tipici, dimostrazione di antichi mestieri, partecipazione a fiere di ambito turistico ed enogastronomico, interventi nelle scuole e nei centri anziani e collaborazioni con altre associazioni di volontariato per la valorizzazione delle tradizioni locali.

3.2.3 Parco Nazionale dello Stelvio

Agricoltura nel Parco

Nel 2006 il territorio di fondovalle è stato escluso dai confini del Parco riducendone considerevolmente le superfici coltivate. Le principali attività ancora praticate sono quelle dei versanti di montagna legate ai masi: nelle malghe è ancora praticato l'alpeggio a la produzione di formaggi locali e tradizionali.

Le trasformazioni del paesaggio agrario che hanno interessato gli ambiti lombardi altoatesini e trentini sono molto diverse tra loro, sicuramente il fenomeno più rilevante ha riguardato i territori lombardi dove la riduzione dell'attività agricola ha determinato l'abbandono delle superfici a prato e pascolo.

Per quanto concerne l'agricoltura biologica è presente prevalentemente nella parte altoatesina dove, prima che fosse escluso il fondovalle dai confini del Parco, erano coltivate in modo biologico il 4% delle mele prodotte nella Valle Venosa.

Alcune aziende zootecniche seppur biologiche non lavorano il loro latte separatamente da quello convenzionale, altre invece rappresentano delle bioeccellenze autoproducendo formaggi e yogurt biologici

Frequente è la coltivazione di piante officinali ed erbe aromatiche nelle aziende dal marcato orientamento multifunzionale in cui alla coltivazione è associato il turismo – agriturismo e fattorie didattiche - e la vendita diretta.

Prodotti tipici

Asiago Dop: è formaggio a pasta semicotta prodotto da latte vaccino in due tipologie, fresco o pressato (con latte intero) e stagionato o d'allevato (con latte scremato). Nelle produzioni del territorio montano è prevista la dicitura aggiuntiva "prodotto della montagna".

Bitto Dop: formaggio che nasce in alpeggio dal latte appena munto delle vacche di razza Bruna Alpina. Il Bitto è prodotto esclusivamente d'estate nelle malghe e nei calècc, la stagionatura dura almeno 70 giorni, ma può prolungarsi anche fino a 10 anni.

Brasciadel e Bisciola: *pani a base di farina di segale, cereale resistente al freddo che conteneva al grano saraceno* il primato della coltivazione ad alta quota. Il Brasciadel, una ciambella del diametro di circa 20 centimetri, è fatto con un impasto di farina di segale e di frumento. Con farina di segale, farina di frumento e lievito si prepara anche la Bisciola (bisoëula) o Panone, un pandolce "condito" con frutta secca (noci, pinoli, mandorle, fichi, uvetta sultanina), zucchero e miele.

Bresaola della Valtellina Igp: antica specialità valtellinese, fatta di carne bovina magra leggermente salata ed essiccata. Il nome deriva da brisa, una ghiandola dei bovini particolarmente sapida.

Casolèt: dal latino *caseolus*, è un formaggio di montagna a pasta cruda tenera tipico della Val di Sole e dell'Adamello.

Grana Trentino: è parte del Consorzio di Tutela del formaggio Grana, ma – in base a una deroga specifica – può fregiarsi della sotto denominazione Trentino impressa a fuoco sulla crosta. I controlli sulla qualità del latte, sul tipo di alimentazione dei bovini e sulla idoneità alla caseificazione a crudo in Trentino sono particolarmente severi e garantiscono un prodotto che esprime caratteristiche organolettiche molto marcate.

Grasso d'Alpe: formaggio d'alpeggio – prodotto quindi d'estate, nelle malghe – di solo latte vaccino, munto da vacche al pascolo.

Mela Alto Adige Igp: L'indicazione Geografica Protetta «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» è riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol) e costituiti attualmente dalle seguenti varietà e loro cloni: Braeburn; Elstar; Fuji; Gala; Golden Delicious; Granny Smith; Idared; Jonagold; Morgenduft; Red Delicious; Stayman Winesap.

Mela Val di Non Dop: si presenta in tre varietà: Golden Delicious; Red Delicious e Renetta Canada.

Nostrano o Nostrano de casei: formaggio di latte vaccino (razza Bruna o Grigio Alpina), prodotto sulle montagne del Trentino, nei masi e sulle malghe.

Quartirolo lombardo Dop: formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino. Il sapore che lo caratterizza in modo peculiare è leggermente acidulo in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.

Scimudin: vocabolo che in dialetto valtellinese significa cagliata, è il nome di un formaggio vaccino a pasta compatta ma tenera, stagionato per oltre un anno.

Speck: salume prodotto dalla coscia disossata del maiale, differisce dallo speck dell'Alto Adige Igp per la minore affumicatura.

Stelvio o Stilsfer Dop: formaggio Stelvio o Stilsfer, che ha ottenuto il riconoscimento Dop nel 2005, viene prodotto nei comprensori della Provincia di Bolzano, in particolare il nome Stelvio indica il comprensorio montuoso del Parco Nazionale dello Stelvio.

Taleggio Dop: formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato, l'odore è caratteristico.

Valtellina Casera Dop: variante di fondovalle del Bitto, di origine settecentesca legato alla diffusione delle latterie sociali e turnarie nel territorio della provincia di Sondrio.

Iniziative del Parco

Il parco organizza diverse attività anche specifiche per le scuole come il progetto “Mani in terra impariamo a fare l'orto” o legate alla tradizione dell'alpeggio “Rientro del gregge per la tosatura” , alla vita in malga “Le malghe della Val di Rabbi” e all'attività dei caseifici “La via del latte”, i progetti di conservazione sono volti più alle specie animali.

3.2.4 Parco Nazionale Dolomiti bellunesi

Agricoltura nel Parco

L'agricoltura, un tempo caratterizzata da una fiorente attività zootecnica, ha subito una forte contrazione. La flessione delle unità produttive ha avuto come conseguenza l'abbandono delle numerose architetture rurali presenti nel Parco, oggi oggetto di un'iniziativa dell'Ente per il recupero e la valorizzazione delle strutture storiche del territorio.

Sono presenti all'interno dell'area del Parco diverse specie rare e in via di estinzione, quali le due razze ovine autoctone, l'Alpagota e la Lamonese, che producono ottime carni.

In controtendenza, rispetto a quanto avviene per l'agricoltura convenzionale, risultano in aumento le superfici agricole sottoposte a metodi di produzione biologica.

Diverse sono le aziende zootecniche biologiche con allevamenti di bovini da latte e da carne e soprattutto di capre da latte - capra camosciata e capra Sennen, tuttavia l'assenza di una latteria biologica per il latte caprino non permette alle produzioni di utilizzare il marchio del Parco.

Prodotti tipici

Bondiola: cotechino prodotto con alcune varianti locali anche in altre province venete. Nel Bellunese non è stagionato, bensì consumato fresco dopo una breve asciugatura, la caratteristica fondamentale è l'insaccatura nella vescica del maiale che gli conferisce una forma rotonda.

Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese Igp: coltivato nel Bellunese dal XVI secolo, detto fagiolo di Lamon, è un borlotto prodotto in quattro varietà: Spagnolit, Spagnolo, Calonega e Canalino di Lamon. Le zone più vocate alla sua coltivazione sono i comuni dell'altopiano lamonese per i terreni fertili, il clima temperato e la scarsa umidità. Il fagiolo di Lamon ha ottenuto l'Igp nel 1996.

Fagiolo Gialèt: detto anche Solferino, Sanpietrino o Fasol Biso, noto nel Bellunese dai primi del Novecento. Coltivato in tutte le valli feltrine, nell'area del Parco in particolare nei comuni di Santa Giustina, Cesiomaggiore, Sovramonte, Sospirolo, Belluno e Feltre.

Figadet: salsicce di suino, pancetta, polmone, una quantità minore di fegato di suino (20%) e animelle di vitello insaporite con sale, pepe, spezie e uva passita.

Kodinzon: conserva fatta con mele essiccate di antiche varietà locali: Rosette o Renette e Ferro Cesio.

Kodinze: rondelle di mela fatte essiccare al sole, senza alcun trattamento né aggiunta di zucchero.

Mela Prussiana, prende il nome della località nel comune di Sovramonte dove è maggiormente coltivata.

Mela Ferro Cesio è tra le più antiche varietà tradizionali, coltivata nella Valbelluna e nel Feltrino da oltre un secolo. Insieme alla Mela Prussiana e ad altre varietà tradizionali sono oggetto di un progetto di catalogazione, studio e recupero da parte del Parco.

Marrone di Feltre: rinomato per la dolcezza e la farinosità della pasta, compatta e resistente alla cottura. Attualmente, è commercializzato in forma associata dal Consorzio di Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino. Il Marrone di Feltre si raccoglie nei comuni di Feltre, Pedavena, Cesiomaggiore, Sospirolo, Santa Giustina e San Gregorio nelle Alpi.

Montasio Dop: formaggio a pasta dura, cotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di media e lunga stagionatura.

Noce di Feltre: presente soprattutto nei comuni pedemontani di Feltre e di Cesiomaggiore, in particolare nelle frazioni di Lasen e Arson, non esistono coltivazioni specializzate, essendo le piante diffuse in forma sparsa nei frutteti e nei prati delle aziende agricole della zona.

Nostrano Grasso: formaggio con latte vaccino crudo intero, diffuso in tutto l'arco alpino.

Nostrano Semigrasso: formaggio analogo al Nostrano Grasso ma con l'uso di latte parzialmente scremato. Si produce in malga e nei caseifici delle vallate, che adottano per i formaggi di questa tipologia nomi diversi: Casel, Dolomiti, Gresal, Piave, Malga o genericamente Nostrano.

Pecora Alpagota: razza originaria dell'altopiano di Alpagò, ma diffusa anche in località vicine.. Un gruppo di produttori locali si è riunito in Presidio Slow Food e segue un rigoroso disciplinare di allevamento.

Pecora Lamonese: razza autoctona ora a rischio di estinzione, attualmente risultano dagli elenchi anagrafici meno di 200 capi, concentrati in allevamenti nella zona di Lamon, Cesiomaggiore e Sovramonte, è essenzialmente una pecora da carne.

Pendole: strisce di carne affumicata tradizionali dello Zoldano e del Longarone, prodotte con carni di pecora, di cavallo, di asino, di capra e di selvaggina e, recentemente carne suina.

Salame Bellunese: tradizionalmente prodotto con carni di maiale e di cavallo, oggi l'impasto più comune prevede l'impiego di carni di bovino e suino. Nell'Agordino sopravvivono alcune produzioni a base di cavallo.

Vitigni Padana e Bianchetta: vitigni locali di cui rimangono poche testimonianze, le zone tradizionalmente più vocate erano Feltre, Pedavena e Cesiomaggiore.

Iniziative del Parco

"Malga Modello"

Progetto per dotare le malghe di impianti che sfruttano fonti di energia alternative e di sistemi di smaltimento reflui con fitodepurazione, nonché a favorire l'adozione dei metodi della zootecnia biologica, la multifunzionalità aziendale e le fattorie didattiche.

"Riquilificazione delle malghe e gestione dei pascoli e dei prati"

Progetto finalizzato allo studio, alla classificazione delle praterie e all'identificazione di criteri di valorizzazione foraggera e la conservazione non produttiva dei pascoli, attraverso la redazione di piani per la gestione.

"Recupero delle Malghe"

Il progetto mira al ripristino delle strutture in disuso per l'agriturismo-ristoro e la vendita diretta dei prodotti del Parco.

"Carta della qualità"

La "carta qualità" è un documento nel quale sono inseriti e segnalate a turisti e residenti, le attività di servizio e le produzioni più strettamente legate al "sistema parco". Si tratta di un'iniziativa di "marketing territoriale" tesa a promuovere il territorio del Parco nel suo complesso.

Progetto Leader + "Biodiversità coltivata: dalla catalogazione alla conservazione"

Il progetto, concluso nel 2006, ha permesso di raccogliere e catalogare antiche varietà spontanee e coltivate nei territori del Parco utilizzate per scopi alimentari e non. Il progetto ha raccolto informazioni agronomiche ed etnobotaniche.

"Marchio del Parco"

Il Marchio è concesso ai prodotti provenienti dalle aziende presenti nei 15 comuni del Parco. Esso è rilasciato esclusivamente alle produzioni ottenute da agricoltura biologica oppure in possesso di una denominazione d'origine riconosciuta dall'Unione Europea, ad esempio il Dop e l'Igp, o ai prodotti tradizionali.

“Birra nel Parco”

L'iniziativa ha un due obiettivi: il primo di carattere ambientale che vede la sostituzione della coltivazione del mais con l'orzo, il cui impatto risulta notevolmente inferiore in termini di input necessari; il secondo di natura turistico promozionale per la valorizzazione dei prodotti tipici del Parco attraverso la concessione del marchio.

“I Sapori del Parco”

Un corso che mira a evidenziare il valore dei prodotti compresi nella Carta Qualità del Parco confrontandoli con le esigenze di un mercato in cui le regole spingono alla quantità, alla sperimentazione degli OGM e alla scomparsa delle peculiarità locali.

3.2.5 Parco Nazionale delle Cinque terre

Agricoltura nel Parco

L'agricoltura, tradizionalmente caratterizzata dalla coltivazione della vite e dell'olivo sui terrazzamenti tipici del paesaggio delle Cinque Terre, è oggi confinata a piccole realtà per l'auto consumo. Il resto del territorio è stato "riconquistato" dalla macchia mediterranea con il conseguente abbandono delle pratiche agricole e l'insorgere di importanti fenomeni di dissesto idro-geologico.

Le uniche coltivazioni che si sono conservate sono legate alla viticoltura, con produzione di vino di ottimo valore commerciale, grazie alla presenza della Coop Cinque Terre che raccoglie l'uva dei produttori locali e la trasforma nei due vini Doc: il Cinque Terre e lo Sciacchetrà. L'olivicultura è in progressivo abbandono a causa degli elevati costi di produzione, ad eccezione del comprensorio di Monterosso e di Volastra. Un'altra coltivazione di nicchia è il limone, coltivato soprattutto nelle zone attorno ai paesini, negli orti, soprattutto nel centro di Monterosso. Oggi esistono circa 40 aziende biologiche all'interno dell'area Parco, gli imprenditori agricoli a titolo principale sono solo 5, due di questi praticano l'agricoltura biologica.

L'Ente Parco per ridurre e recuperare i terrazzamenti abbandonati e favorire la conservazione delle pratiche agricole e contrastare i fenomeni di dissesto, ha costituito un'azienda agricola biologica gestita da due cooperative locali che si occupano della coltivazione, trasformazione e vendita dei prodotti agricoli.

Prodotti tipici

Acciughe di Monterosso: tradizionalmente legate alla tradizione marinara di questo borgo del Levante ligure, oggi inserite tra i presidi Slow Food.

Acciughe sotto sale del Mar Ligure Igp: acciughe lavorate e conservate tramite salatura, per la cui produzione vengono utilizzati esemplari appartenenti alla varietà *Engraulis encrasicolus*. La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della regione Liguria.

Basilico genovese Dop: Pianta riferibile alla specie *Ocimum basilicum* L., di ecotipi o selezioni autoctone. Il Basilico Genovese può essere commercializzato per il consumo fresco o per la trasformazione.

Cinque Terre Doc, Sciacchetrà Doc: vino secco ottenuto dalle uve a bacca bianca Vermentino, Bosco e Albarola dalla cui vinificazione nasce il pregiato e raro Sciacchetrà (Doc dal 1973 come la tipologia secca).

Limoncino del Parco: prodotto esclusivamente utilizzando la buccia del limone delle Cinque Terre a buccia spessa, finemente lavorata e messa in infusione in alcool biologico.

Marmellata di limoni bio del Parco⁽⁶⁾: prodotta con i limoni tipici di Monterosso.

Miele di Acacia e della Macchia mediterranea del Parco: prodotto nella zona di Pianca, nella parte alta di Vernazza.

Olio extravergine di oliva Riviera Ligure Dop: la denominazione è accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera del Levante.

Olio extravergine di oliva del Parco: proviene dalla frangitura delle olive conferite dagli agricoltori residenti all'interno del territorio del Parco Nazionale delle Cinque Terre.

⁽⁶⁾ Tutti i prodotti che portano la dicitura del Parco sono prodotti dall'azienda agricola costituita dall'Ente Parco condotta dalla cooperativa Sentieri & Terrazze che si occupa della coltivazione e dalla cooperativa Via dell'Amore che si occupa della trasformazione e vendita dei prodotti.

Pesto con Basilico del Parco Nazionale delle Cinque Terre: Il basilico impiegato proviene dal recupero di terre incolte localizzate sulla Costa del Corniolo, tra Riomaggiore e Manarola.

Zafferano del Parco: coltivato in aree terrazzate nella zona di Campiglia-Persico e sulla Costa del Corniolo.

Iniziative del Parco

“Marchio di Qualità Ambientale”

Istituito nel 2001, grazie al progetto cofinanziato nell’ambito del Bando 2000 di Agenda 21 Locale, rappresenta un esempio di ricerca di nuove forme di progettualità orientate alla sostenibilità, in termini di tutela dell’ambiente, sviluppo e di identità locali, alla valorizzazione delle risorse culturali e storiche, nonché al riorientamento dei modelli di produzione e di consumo

Progetto “Patto Trasparenza”

Iniziativa rivolta alle strutture ricettive con l’obiettivo di disciplinare i prezzi, rendere trasparenti i menù e i listini, valorizzare le tipicità enogastronomiche del comprensorio delle Cinque Terre, attraverso l’obbligo di utilizzo dei prodotti tipici locali.

“Collaborazione con AIAB Liguria”

Nell’ambito di Agenda 21 – Bando 2002, AIAB e Parco Cinque Terre hanno realizzato un corso sulla ristorazione biologica e un seminario sulla distribuzione e vendita di prodotti biologici: Inoltre, è stato attivato uno sportello biologico con l’obiettivo di promuovere e assistere lo sviluppo della filiera del biologico nel territorio delle Cinque Terre.

“Progetto LIFE-PROSIT- Pianificazione e Recupero delle Opere di Sistemazione del Territorio Costiero delle Cinque Terre”

Progetto pilota finalizzato a contrastare l’abbandono dei terrazzamenti, la salvaguardia e il recupero del territorio rurale costiero.

Il progetto si è articolato in tre fasi: preparatoria, progettuale e attuativa. Nel corso della fase attuativa in cinque siti pilota sono stati reimpiantati i vitigni e sono stati prodotti basilico, limoni e olio, con metodo biologico. Il progetto ha favorito la diversificazione produttiva, la meccanizzazione e la produzione biologica.

Progetto “Le Terre dell’Uomo”

Si propone di contribuire allo sviluppo sociale ed economico del territorio. Tra le attività previste, un corso di 240 ore a Riomaggiore per la promozione dell’agricoltura di qualità e la coltivazione di piante aromatiche.

3.2.6 Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano

Agricoltura nel Parco

L'agricoltura presenta caratteristiche differenti nei tre diversi versanti del Parco - Emiliano, Lunigiano e Garfagnano - dovute alla diversità morfologica e geografica degli stessi. Il versante emiliano è caratterizzato dalla presenza del comprensorio di produzione del Parmigiano Reggiano Dop, quello della Garfagnana presenta un modello di sviluppo rurale basato sull'agriturismo, sul turismo rurale, sulla riduzione e valorizzazione di prodotti tipici, in particolare modo del farro e delle castagne, entrambi prodotti che hanno ottenuto il riconoscimento Igp.

La zootecnia è abbastanza diffusa con prevalenza dell'allevamento bovino, in particolare delle razze bruno alpina e pezzata nera. Inoltre, la Regione Toscana sta sostenendo l'allevamento della vacca Garfagnina, una razza bovina autoctona sia da carne che da latte, utilizzata un tempo come animale da lavoro. In Garfagnana l'incremento delle produzioni biologiche è connesso all'agriturismo e alla produzione di farro Igp e della farina di Neccio Igp, che prevedono entrambi nei disciplinari di produzione l'impiego del metodo biologico.

Nel versante Lunigiano prevalgono le formazioni forestali, che occupano circa il 75% del territorio, seguite dai pascoli (15%) e dalle colture agrarie (5%).

L'agricoltura biologica è praticata essenzialmente da aziende di piccole e medie dimensioni..

Prodotti tipici

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop: si ottiene tramite semplice fermentazione zuccherina e acetica di mosto cotto, con un successivo invecchiamento che si protrae dentro batterie di botti di legni differenti per un lungo periodo di tempo mai inferiore a 12 anni.

Farro della Garfagnana Igp: riscoperto per le sue eccellenti proprietà dietetiche. La sua produzione deve avvenire senza l'impiego di concimi chimici, fitofarmaci e diserbanti

Farina di Neccio della Garfagnana Dop: deve le sue peculiarità all'utilizzo dei metati per la fase di essiccazione e alla molitura mediante macine in pietra.

Miele della Lunigiana Dop: si definiscono "Miele della Lunigiana" le tipologie di miele di acacia e di castagno prodotti nell'area della Comunità Montana della Lunigiana, in provincia di Massa Carrara.

Mondiola della Garfagnana: salame di suino prodotto nella Valle del Serchio e in Garfagnana, aromatizzato con foglie d'alloro e ripiegato su se stesso nella tradizionale forma a chiocciola.

Pane di Civago e pane di Signano: A Civago, si sforna uno dei pochi pani reggiani non conditi con strutto o altri grassi. A Signano si produce il pane legato alla tradizione toscana.

Parmigiano-Reggiano Dop: è prodotto da 560 allevatori che aderiscono a un rigido disciplinare e al Consorzio che vigila attentamente su tutte le fasi della filiera. Le origini e le tecniche di produzione di questo formaggio sono legate ai monasteri benedettini e cistercensi. La zona di produzione comprende il territorio delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a est del fiume Reno, Mantova e a ovest del fiume Po.

Pecorino reggiano e della Garfagnana: prodotto nelle alte valli del Secchia, dell'Enza e del Dolo dove la pastorizia ovina è un'attività radicata. La maggior parte delle pecore allevate nel Parco è di razza Massese

Spalla cotta di Filattiera: prodotta tradizionalmente in tutta la Lunigiana, ma in particolare nel comune di Filattiera, tra dicembre e febbraio per essere consumata in primavera. Esiste ancora oggi una fiera a Filattiera, la "fiera del ponte", dove si consuma la spalla con le anguille pescate nel fiume Magra.

Vacca Rossa Reggiana: di questa razza, che ha rischiato l'estinzione, si contano oggi circa duemila capi, allevati in alcune stalle in provincia di Reggio Emilia, Modena, Piacenza e Parma.

Iniziative del Parco

"Menu a Km Zero"

Iniziativa promossa dall'Ente Parco in collaborazione con le federazioni Coldiretti di Massa, Lucca, Reggio Emilia e Parma per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità presenti sul territorio (prodotti a marchio Dop, Igp, di valore nazionale ed europeo, prodotti agroalimentari tradizionali e Presidi Slow Food). Tra gli obiettivi dell'iniziativa vanno menzionati la conversione delle produzioni verso criteri di sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la valorizzazione del prezioso patrimonio gastronomico locale.

"Recupero dei pascoli abbandonati di Logarghena"

Il progetto si pone l'obiettivo di conservare il paesaggio agricolo montano dei Prati di Logarghena attraverso: lo sfalcio delle aree prative invase da vegetazione infestante, il recupero delle tradizionali attività di pascolo, la tutela e il recupero delle principali emergenze faunistiche e floristiche dell'area.

3.2.7 Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna

Agricoltura nel Parco

L'agricoltura ha subito una sensibile riduzione nell'ultimo decennio. Le attività di coltivazione sono concentrate prevalentemente nella zona dell'Alto Mugello, mentre i pascoli e gli allevamenti sono diffusi nel resto dell'area. La foraggicoltura è praticata ormai su tutti i terreni un tempo coltivati a seminativo, e solamente sui terreni più fertili e pianeggianti si esegue lo sfalcio. Diffusa è la coltivazione del castagno significativa sul versante toscano casentinese, in declino in Emilia Romagna.

L'allevamento dei bovini rappresenta la principale attività agricola del Parco. Le razze più diffuse sono la Limousine, la Romagnola e la Chianina. Inoltre, sono stati attivati alcuni Presidi Slow Food per il sostengono alle piccole produzioni di eccellenza e il recupero delle razze autoctone a rischio di scomparsa: la razza suina mora romagnola, la razza bovina romagnola, la razza chianina toscana e il ravaggiolo dell'Appennino toscoromagnolo.

Alcune aziende hanno adottato il metodo biologico per la produzione di alcuni prodotti tradizionali del Parco quali: la carne di bovina romagnola e chianina, il miele e le confetture.

Prodotti tipici

Gota: salume fatto con la guancia del maiale, prodotto nell'Alto Casentino e in alcuni paesi dell'Appennino Romagnolo.

Marrone del Mugello Igp: nel 1996 ha ottenuto l'Indicazione geografica protetta e nel 1998 si è costituita l'Associazione Marrone del Mugello Igp a tutela di questo prodotto e dei suoi derivati. L'area di produzione compresa nel parco si trova tra i comuni di Londa e San Godenzo.

Melata d'abete: ha un sapore dolce, aromatico, e le caratteristiche balsamiche determinate dalla ricchezza di resine.

Pecorino Toscano Dop: rappresenta uno dei più antichi e pregiati formaggi toscani.

Pesca Regina di Londa: cultivar tardiva di origine sconosciuta, di buona produttività e naturalmente resistente ai funghi patogeni, matura nella seconda decade di settembre ed è l'unica pesca a polpa bianca presente sul mercato fiorentino a settembre inoltrato e a ottobre.

Ravaggiolo: formaggio tradizionale della cui produzione si ha testimonianza sin dal 1515, frutto della caseificazione con caglio senza rottura, tradizionalmente offerto su rametti di felci.

Salsiccia matta o Ciavàr e Sambudello romagnolo: insaccati tipici del versante romagnolo dell'Appennino, fatti con le parti meno pregiate del maiale: lingua, ritagli della gota e della testa, cuore.

Sambudello casentinese: ha modi di produzione e ingredienti analoghi al Sambudello romagnolo, ma l'aromatizzazione e le modalità di consumo sono diverse.

Suino Mora Romagnola: razza suina autoctona della provincia di Ravenna che sta rischiando la scomparsa. Con la diffusione degli allevamenti industriali, infatti, è stata completamente abbandonata perché cresce molto più lentamente rispetto ad altre razze.

Tortello sulla lastra: il nome del prodotto trae origine dal sistema di cottura su "lastra" di pietra arenaria. Tradizionalmente considerato una delle prelibatezze delle terre di confine fra Romagna e Toscana, è ottenuto dalla combinazione della farina di grano tenero e acqua di cottura della zucca per la sfoglia, con aggiunta di zucca, patate, aglio, cipolla, pancetta, lardo e pecorino per il ripieno.

Vacca Chianina: una delle razze più antiche e importanti d'Italia. Allevata originariamente in Valdichiana (da cui il nome) era utilizzata soprattutto come razza da lavoro. La razza Chianina ha conseguito la Igp (secondo la denominazione "vitellone bianco dell'Appennino centrale

Igp”), inoltre, un Presidio Slow Food ha riunito alcuni allevatori (di cui uno nell’area del parco) al fine di promuovere, valorizzare e far conoscere la Chianina classica.

Vacca Romagnola: razza da carne considerata il bovino più resistente tra le razze bianche: la sua adattabilità a terreni difficili la rende un ottimo animale da pascolo. La maggioranza dei capi è allevata al pascolo brado sulle pendici dell’Appennino Romagnolo. La razza bovina Romagnola ha conseguito la Igp (secondo la denominazione “vitellone bianco dell’Appennino centrale Igp”).

Iniziative del Parco

Dal 1997 il Parco ha realizzato diverse iniziative con l’obiettivo di conoscere lo stato dell’agricoltura nei territori del Parco, di recuperare e conservare il paesaggio rurale, di mantenere, incentivare e sostenere l’attività agricola e di recuperare, reintrodurre e valorizzare specie autoctone e cultivar locali.

I programmi attuati hanno previsto interventi per la difesa delle colture dalla fauna selvatica, mentre per quanto concerne il miglioramento del paesaggio rurale sono stati finanziati interventi di recupero dei prati pascolo di proprietà pubblica al fine di favorire la permanenza della pratica dell’alpeggio.

Infine, per la valorizzazione delle produzioni e varietà locali il Parco ha realizzato e pubblicato alcuni quaderni, tra cui “I Sapori del parco: Guida informativa ai prodotti agroalimentari e tipici del Parco” e “Le antiche cultivar da frutto” e ha aderito a diverse manifestazioni e fiere. Inoltre, è stato finanziato lo studio “Censimento delle piante arboree da frutto nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi” che propone la ricerca delle vecchie cultivar di pero, melo e ciliegio con proposte per la salvaguardia e la propagazione.

3.2.8 Parco Nazionale Arcipelago Toscano

Agricoltura nel Parco

L'arcipelago è composto da sette isole e non presenta una spiccata vocazione agricola a causa dell'orografia. Si assiste a forti processi di abbandono dei coltivi che congiuntamente agli orientamenti connessi all'istituzione del Parco, che miravano a tenere al di fuori dell'area protetta le realtà agricole, ha determinato una drastica marginalizzazione dell'agricoltura.

Oggi l'Ente parco sta cercando di rivedere alcuni indirizzi includendo all'interno della zona C a vocazione agricola del Piano del parco i castagneti presenti nell'isola d'Elba e le aree di fascia e collegamento tra i coltivi e i vecchi vigneti terrazzati, sono previste azioni di recupero al fine di mitigare gli effetti di un esteso dissesto idrogeologico e di immettere sul mercato prodotti di qualità come le castagne dell'Elba.

Prodotti tipici

Miele: prodotto tradizionale, frequentemente fatto con metodo biologico, che racchiude i sapori della macchia mediterranea tipica delle isole.

Olio Extra vergine di Oliva toscano Igp: All'Elba si coltivano olivi tradizionali con i quali si produce un ottimo olio extra vergine di oliva che ricade nella Igp Toscana (indicazione geografica protetta), come il Frantoio, il Leccino, il Moraiolo e il Pendolino.

Panficato: prodotto della tradizione gigliese, è una pagnotta dolce, fatta utilizzando i fichi secchi neri bagnati nel vino, le mandorle, l'uva dolce seccata, le noci, i pinoli, il miele e scaglie di cioccolato fondente.

Schiaccia Briaca: dolce tradizionale dell'Isola d'Elba, che raccoglie ingredienti tipici della cucina medio-orientale come l'uvetta e i pinoli, con l'aggiunta introdotta nell'Ottocento di vino aleatico o moscato, per renderla "briaca", e delle noci.

Vini Doc: i vini più rappresentativi dell'Elba sono l'Aleatico, il Moscato e l'Ansonica. Tra i vini Doc da tavola vi sono l'Elba Bianco, l'Elba Rosso, l'Elba Rosato e lo stesso Ansonica. Attraverso la "Strada del Vino Costa degli Etruschi", è possibile percorrere un itinerario che comprende tutto il territorio dell'Isola d'Elba. All'isola del Giglio si può invece visitare l'unica cantina locale che produce Ansonica Costa d'Argento Doc.

Iniziative del Parco

"Piano del Parco"

Il ritardo nell'approvazione del Piano del Parco non ha permesso l'attivazione di molte delle iniziative previste per la gestione dell'agricoltura e della selvicoltura all'interno dell'area protetta.

Sono previste le seguenti attività:

- L'individuazione e caratterizzazione delle colture presenti e delle superfici agricole da recuperare;
- L'avvio di attività di promozione e di valorizzazione dei prodotti tipici locali, anche attraverso la definizione di disciplinari di produzione;
- Il sostegno ai metodi di agricoltura biologica;
- Il recupero del paesaggio agrario tradizionale isolano;
- La promozione della multifunzionalità dell'agricoltura attraverso la creazione di strutture ed infrastrutture ricettive eco sostenibili;

- La promozione di manifestazioni enogastronomiche sui prodotti agricoli tipici connesse alla stagionalità delle produzioni.

“Marchio del Parco”

Sulla base di uno specifico regolamento, l'Ente parco può dare in concessione l'uso del marchio del Parco come attestazione di qualità dei servizi e dei prodotti che presentano requisiti di sostenibilità ambientale, qualità e tipicità. In particolare, il marchio è concesso ai prodotti agricoli e a quelli trasformati se sono realizzati con tecniche agricole di lotta integrata e nel caso in cui le materie prime, se si tratta di prodotti trasformati, pur non essendo provenienti esclusivamente dall'Arcipelago, sono comunque lavorate nel territorio del parco.

“Strada del vino”

Realizzata su iniziativa della provincia di Livorno percorre un itinerario che comprende le aziende vinicole di tutto il territorio dell'Isola d'Elba.

3.2.9 Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Agricoltura nel Parco

L'indirizzo produttivo prevalente è misto cerealicolo-foraggero con il riutilizzo dei prodotti aziendali per la zootecnia. Alla coltivazione dei cereali come frumento e orzo si affiancano produzioni agricole caratterizzanti tutta l'area, come farro, lenticchia, cicerchia e alcune produzioni di nicchia di ecotipi locali, come roveja e mela rosa.

Interessante è lo stretto legame tra l'attività agricola e il turismo all'interno del Parco, sia per quanto riguarda la ricettività agrituristica, sia per la ristorazione, sia per la vendita diretta.

La zootecnia è caratterizzata dall'allevamento di bovini, essenzialmente di razza marchigiana e di ovini di razza Vissana con allevamenti di tipo estensivo, anche in greggi misti con razze a duplice attitudine, utilizzati per la produzione di carne e formaggi.

A seguito delle iniziative di sostegno promosse dal Parco con il progetto "Agricoltura sostenibile" sono in aumento le aziende che praticano l'agricoltura biologica. Le principali produzioni sono le colture tradizionali dell'area come il fagiolo, la lenticchia, il farro e la roveja, localizzate prevalentemente nei comuni di Norcia e Preci, affiancate da altri cereali e colture foraggere.

Per quanto riguarda la zootecnia, i capi allevati con metodo biologico, sono in prevalenza ovini da carne e da latte, allevati con un sistema semi-estensivo, che vede l'utilizzo dei pascoli aziendali o dei pascoli montani, mentre più marginale è l'allevamento suinicolo, nonostante la presenza dell'Igp del Prosciutto di Norcia.

Prodotti tipici

Cacioni, piegoni o piegati: grossi tortelli sia dolci sia salati con ripieno variabile.

Ciavusco: "salame da spalmare" (detto anche ciauscolo e ciabuscolo), e rappresenta il salume più tipico delle Marche.

Fegatino: paté di fegato. Le ricette sono svariate, l'impasto più tradizionale è costituito da fegato di maiale, carne e grasso.

Lenticchia di Castelluccio di Norcia Igp: si caratterizza per le dimensioni abbastanza ridotte e per il colore molto vario da un chicco all'altro (tigrato, giallognolo, marroncino). Queste sue caratteristiche distintive sono attribuite sia dall'ambiente in cui crescono, terreni di alta montagna con temperature rigide, sia dai metodi di coltivazione che sono gli stessi da secoli e che non prevedono l'uso di sostanze chimiche, grazie alla straordinaria resistenza del legume ai parassiti.

Mele rosa dei Monti Sibillini: antica cultivar da sempre coltivata sui Monti Sibillini. La coltivazione è stata quasi completamente abbandonata, è sopravvissuto qualche vecchissimo albero sparso e solo da qualche anno sono tornate in coltura pur con minime quantità prodotte.

Miele: nel Parco sono prodotte diverse tipologie di miele: tra cui quello di acacia, di castagno e di millefiori.

Pane di mais: prodotto tipicamente nell'area dei Sibillini fino agli anni trenta, oggi è quasi introvabile.

Pecora Sopravvissana: Nata dall'incrocio tra arieti spagnoli di razza Merinos e pecore Vissane del territorio laziale. La Sopravvissana si è diffusa in Umbria, nelle Marche, in Toscana e in Abruzzo. Un tempo apprezzata per la finezza della lana, oggi rischia l'estinzione. Attualmente, i capi sono circa tremila e di questo circa un terzo sono allevati nel Parco dei Sibillini.

Pecorino dei Monti Sibillini: prodotto con latte della pecora Appenninica (derivata dal ceppo della Sopravvissana), la tecnica di caseificazione è quella classica del pecorino di montagna.

Pizza al formaggio: classica preparazione pasquale diffusa un po' in tutte le Marche. L'impasto è a base di farina di grano tenero, uova, pecorino locale, sale pepe, olio extravergine di oliva e latte.

Prosciutto di Norcia Igp: prosciutto di montagna, dalla tipica forma a pera. Gli animali sono allevati in una zona di alta montagna non raggiunta dalle correnti umide provenienti dal mare.

Roveja: la specie è il *Pisum Arvense*, coltivata esclusivamente a Castelluccio di Norcia. Quasi scomparso, questo antico legume si mangia con la pasta oppure si macina a pietra e si trasforma in una particolarissima farina nota come farecchiata.

Tartufo nero pregiato: comunemente detto "Tartufo Nero di Norcia e Spoleto", il *Tuber melanosporum Vittadini* è riconoscibile da altre tipologie per la sua scorza nera rugosa. Il principale mercato è Norcia, mentre sul versante ascolano si trovano i tartufi Montemonaco. Nei boschi del Parco si trovano anche il *Bianco* (raro e pregiato, si raccoglie tra ottobre e dicembre) e lo *Scorzzone estivo* (matura tra giugno e agosto).

Vacca Marchigiana: incrocio tra il bovino Podolico e i tori Chianini, da cui si ottiene una razza con una migliore attitudine al lavoro e alla produzione di carne, ideale per il pascolo nelle aree marginali e difficili. Con un ulteriore incrocio con la razza Romagnola si arriva alla razza Marchigiana attuale, ottima produttrice di carne di qualità, rosata e a grana fine.

Iniziative del Parco

Progetto "Agricoltura sostenibile"

È un'iniziativa, svolta in collaborazione con l'Università e AIAB, che prevede un'indagine biennale volta a garantire una conoscenza dettagliata della consistenza e degli indirizzi produttivi delle aziende agricole operanti nel territorio del parco. Contemporaneamente è stata attuata una campagna informativa e divulgativa per la sensibilizzazione degli agricoltori sulle attività agricole a basso impatto ambientale, con particolare riferimento all'agricoltura biologica con progetti di sperimentazione, sull'innovazione delle tecniche di allevamento. A valle di questo progetto, nell'ottica del sostegno alle aziende del Parco sono state coinvolte le "Case del Parco", dove è possibile acquistare i prodotti tipici delle aziende del territorio e ricevere le informazioni sulla fruizione dell'area protetta. Le Case del Parco, inoltre, contribuiscono a svolgere attività di promozione ed educazione ambientale, nonché di animazione socio-economica.

"Progetto Miele" ⁽⁷⁾

Il progetto ha come obiettivo la realizzazione di un disciplinare per la concessione il marchio del Parco agli apicoltori che si impegnano a produrre miele di alta qualità utilizzando metodi di conduzione a basso impatto ambientale.

"Progetto Insaccati di pecora" ⁽⁷⁾

Progetto volto alla valorizzazione e riscoperta dell'uso della carne di pecora per insaccati come salami e prosciutti, secondo tradizioni risalenti al periodo pre – longobardo. L'obiettivo del progetto è di utilizzare la carne di pecore a fine carriera per la produzione di ricette tipiche locali creando così reddito dall'utilizzo di un prodotto di scarto.

"Progetto Pecora sopravvissana" ⁽⁷⁾

Utilizzata un tempo per la produzione della lana oggi è pressoché estinta nei Monti Sibillini, a causa della crisi del mercato della lana.

⁽⁷⁾ I progetti elencati sono stati finanziati con fondi del Programma Triennale per le Aree Protette (PTPA) e con i Programmi Operativi Plurifondo (Obiettivo 5B della regione Marche).

Il progetto prevede la reintroduzione di un gregge appositamente costituito per salvaguardare il tipo genetico dal rischio di estinzione e favorire la creazione di una filiera commerciale sia per la lana che per gli altri prodotti tipici di questa razza.

“Progetto Lenticchia, cereali minori ed erbe officinali”⁽⁷⁾

Il progetto prevede il recupero, la coltivazione e la diffusione di colture erbacee minori e a rischio di erosione genetica (tipo mais da polenta, miglio, roveja, fagioli, ecc.), con l'obiettivo di favorire la diversificazione degli ordinamenti culturali, in particolare quelli delle aree marginali, e di promuovere e valorizzare il territorio attraverso lo sviluppo delle produzioni tipiche e di qualità.

Il progetto, infine, si occupa della coltivazione di piante per l'estrazione di essenze utilizzate nel settore cosmetico, farmaceutico ed erboristico, nonché di spezie d'interesse agroalimentare.

“Progetto Trota fario”⁽⁷⁾

Iniziativa finalizzata alla reintroduzione nei fiumi dell'Appennino dell'ittiofauna autoctona minacciata di estinzione.

“Progetto suini all'aperto”⁽⁷⁾

Iniziativa tesa al recupero delle tradizionali tecniche di allevamento del suino che prevedevano l'allevamento brado e un'alimentazione dei capi con prodotti del sottobosco.

Il progetto mira all'ottenimento di carni più sane e qualitativamente migliori, nel rispetto dell'ambiente.

“Marchio del Parco”

Solo dalla fine del 2006 è entrato in vigore il “Regolamento per la concessione dell'Emblema e della denominazione del Parco Nazionale dei Monti Sibillini” a sostegno della realtà economico-imprenditoriali dei Sibillini impegnate nella tutela ambientale, nella promozione dei prodotti tipici e tradizionali e nel sostegno dell'economia locale, quali le produzioni agricole, gli agriturismi e le altre attività ricettive, la ristorazione e l'artigianato.

I requisiti essenziali per la concessione sono individuati nella coerenza delle attività con le finalità istitutive del Parco e nella progressiva riduzione dell'impatto delle stesse sull'ambiente.

L'emblema e la denominazione del Parco sono concessi a:

prodotti agricoli ottenuti con i metodi dell'agricoltura biologica;

prodotti agricoli riconosciuti come DOP, IGP, STG;

prodotti agro-alimentari ovvero trasformati la cui azienda di produzione è dotata di un sistema di certificazione ambientale ISO 14001 o Emas provenienti da “agricoltura biologica” ai sensi del Reg. CEE 2092/91;

prodotti agro-alimentari ovvero trasformati e provenienti da agricoltura biologica ai sensi del Reg. CEE 2092/91;

prodotti agro-alimentari ovvero trasformati la cui azienda di produzione è dotata di un sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001 o Emas.

acque minerali la cui azienda sia dotata di un sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001 o Emas.

“Un Parco da gustare”

Il progetto prevede l'apertura al pubblico delle aziende agricole presenti all'interno del Parco che hanno intrapreso un percorso di sostenibilità ambientale, di tradizionalità e qualità, attraverso la produzione di prodotti biologici o con denominazione (Dop, Igp, Stg), o di prodotti tradizionali.

L'iniziativa mira alla valorizzazione dei prodotti tipici e al riconoscimento del ruolo svolto dagli agricoltori nel custodire e preservare la biodiversità e la qualità ambientale.

3.2.10 Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Agricoltura nel Parco

L'agricoltura di tipo tradizionale si basa prevalentemente sull'attività zootecnica, si allevano pecore da latte e vacche da carne. Connessa a tali attività si registra l'elevata incidenza di superfici foraggere (pascoli d'alta quota, prati-pascoli, leguminose e cereali da foraggio).

La zona a maggiore vocazione agricola è quella del versante laziale, caratterizzata dalla coltivazione di mais, mele e foraggere, anche di tipo intensivo.

In ambito zootecnico, oltre alla filiera lattiero-casearia, legata alle produzioni ovine e in minima parte bovine, si segnala la produzione di carne d'agnello, di maiale (perlopiù trasformata in salumi tipici) e di vitelli. L'allevamento bovino è maggiormente concentrato sul versante teramano e reatino.

L'agricoltura biologica, praticata da un discreto numero di aziende all'interno del Parco, è specializzata nelle produzioni tipiche commercializzate a livello locale.

Prodotti tipici

Arrosticini di Pecora: prodotto tradizionale preparato con carne di ovino adulto tagliata a cubetti e infilata in spiedini di legno con un peso finale di circa 20-30 grammi. La produzione caratterizza gran parte del territorio del Parco, soprattutto nella regione abruzzese, prevalentemente sulla fascia montana e pedemontana-collinare.

Caciotta dei Monti della Laga: formaggio ovino misto a capra (fino al 30%) caseificato con caglio di pasta d'agnello. La sua produzione interessa l'area del Parco di Accumoli, Amatrice e Rieti.

Caprino abruzzese: formaggio ottenuto dalla coagulazione presamica del latte caprino e, in alcuni casi ovino. La tecnica produttiva è molto simile a quella utilizzata per il pecorino.

Caciotta ovi-vaccina del Lazio: caseificata a partire da latte misto ovi-vaccino con prevalenza dell'uno o dell'altro tipo a seconda del periodo di produzione. La produzione all'interno del Parco interessa i comuni di Accumoli e di Amatrice.

Cece pizzuto: varietà coltivata prevalentemente su terreni montani e pedemontani. Il territorio di origine di questa antica varietà è Castelvecchio Calvisio, in provincia dell'Aquila.

Cece di Capitignano: legume storicamente legato al Comune di Capitignano. Un recente studio sul DNA di questo legume ha permesso di catalogare questa varietà fra quelle considerate geneticamente "rare".

Cicerchia: la sua estrema rusticità consente a questa pianta di dare produzioni superiori a quelle di altre leguminose. E' usata in cucina per accompagnare salsicce, zampetti o cotiche di maiale oltre che in zuppe e minestroni.

Cipolla del Bergamasco: tipica varietà orticola che si coltiva principalmente in terreni sciolti, legata al Comune di Capitignano.

Fagioli: produzione agricola tradizionale, sono i fagioli a olio e a pane della piana di Paganica. Entrambi sono rampicanti, di colore giallo-avannocciola per il fagiolo a olio e bianco latteo per quello a pane. Altre varietà recuperate nell'area sono il fagiolo gialletto, il fagiolo poverello, il fagiolo nero, il fagiolo a scafa, il fagiolo tondino, i fagioli a uovo di quaglia.

Farro: prodotto agricolo tradizionale della Regione Abruzzo e Marche, è coltivato quasi esclusivamente il farro medio. Nella gastronomia locale rappresenta un ottimo ingrediente per preparare zuppe, minestre o insalate fredde.

Fiadoni: prodotto tradizionale abruzzese, è un involucre di pasta sottile contenente un ripieno di formaggio, ricotta e uova.

Giuncata: prodotto tradizionale della Regione Abruzzo, è un formaggio fresco di consistenza cremosa realizzato principalmente con latte di pecora ma anche con latte vaccino o di capra; deve il suo nome al piccolo canestro in giunco nel quale la cagliata veniva deposta per far spurgare il siero in eccesso.

Grano solina: varietà di frumento conservata in molte zone ad agricoltura marginale dell'Area aquilana del Parco. La solina è un prodotto agricolo tradizionale della Regione Abruzzo.

Guanciaie amatriciano: prodotto tradizionale della Regione Lazio, ricavato dalla guancia di suino stagionata dalla forma triangolare.

Insalata della Rivera: antica varietà colturale di lattuga, frutto di una lunga selezione legata agli orti storici della Rivera,

Lenticchia di S. Stefano di Sessanio (presidio slow food): prodotto tradizionale della Regione Abruzzo. La zona di produzione è quella del versante meridionale aquilano del Gran Sasso, nei territori dei Comuni di Barisciano (località Le Locce, La Villa e Filetto), Calascio, Castel del Monte, Castelvechio Calvisio (località Viano e Buto) e Santo Stefano di Sessanio.

Lonza o capocollo: prodotto tradizionale di tutte e tre le Regioni del Parco, ricavato dalla porzione muscolare del collo adiacente alle vertebre cervicali e toraciche del suino.

Mais quarantino: antica varietà che si adatta molto bene alla siccità. Il nome deriva dalla formazione della spiga dopo circa 40 giorni dalla semina e ha un ciclo di maturazione di circa 4 mesi. La varietà è stata ritrovata nei comuni aquilani di S. Stefano di Sessanio, Capitignano, Cagnano Amiterno, Barete.

Marcetto: prodotto tradizionale della Regione Abruzzo che si prepara a partire dal formaggio pecorino caseificato a latte crudo. La sua maturazione avviene grazie a un processo di degradazione delle proteine a carico delle larve della mosca *Piophilidae casei* che rendono la pasta cremosa. La sua produzione interessa l'intero territorio abruzzese del Parco, anche se la zona di maggior produzione è quella di Castel del Monte, in provincia dell'Aquila.

Marrone di Valle Castellana: prodotto agricolo tradizionale della Regione Abruzzo.

Montepulciano d'Abruzzo Doc e Docg: Il disciplinare di produzione del Montepulciano DOC e DOCG, delinea i confini dell'area di produzione, che nell'area del Parco sono numerosi comuni delle province dell'Aquila, di Pescara e di Teramo. Il Montepulciano, di cui si hanno notizie certe in Abruzzo sin dalla metà del '700, è oggi considerato uno dei grandi vitigni autoctoni a uva rossa d'Italia e costituisce la base del Montepulciano d'Abruzzo DOC e DOCG.

Mortadella di Accumoli: prodotto tradizionale della Regione Lazio derivato dalla trasformazione dei tagli di lombo, di lardo e pannicolo del torace suino.

Mortadella di Campotosto (Presidio Slow Food): ha una forma sub-ovoidale, data dalla lavorazione manuale della quantità di impasto che può essere contenuta nel palmo delle mani poste a coppa.

Olio extravergine di oliva Aprutino pescarese Dop: ottenuto dalle varietà di olive Dritta, Leccino e Tocolana presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80%. E' prodotto nell'area pescarese del Parco nei territori previsti dal disciplinare di produzione.

Olio extravergine di oliva delle Valli Aquilane: prodotto tradizionale della Regione Abruzzo, l'olio deriva dalla spremitura di olive di numerose varietà quali la Rustica, la Gentile dell'Aquila, la Moraiolo, la Frantoio, la Leccino e la Monicella.

Olio monovarietà Carpinetana: prodotto esclusivamente con olive della varietà "Carpinetana" autoctone della zona. Si produce nel versante pescarese del Gran Sasso.

Orzo majorino: varietà tipica locale coltivata a quote elevate in molte aree dell'intero territorio del Parco.

Pastinaca o carota bianca: costituisce un reperto di archeologia orticola. In epoca romana costituiva uno degli ortaggi maggiormente diffusi. Nel territorio del Parco, la sua coltivazione si è ridotta drasticamente. Oggi si consuma tradizionalmente per il cenone della vigilia di Natale. La varietà è stata rinvenuta negli orti di Ofena e a Capitignano nell'Alto Aterno, in provincia dell'Aquila.

Patata turchesa: antica varietà, detta turchesa per la caratteristica colorazione della buccia, riscoperta e recuperata nel Parco. Il tubero si caratterizza principalmente per la buccia di un colore viola intenso contenente una notevole quantità di sostanze antiossidanti, paragonabili a quelle del cavolo, e per la pasta bianca. Attualmente, il progetto di recupero ha previsto la creazione di una rete di coltivatori attivi in gran parte dell'area del Parco.

Patata Fiocco di Neve: tipica varietà dei terreni delle zone montane e pedemontane, più recente rispetto alla Patata turchesa. Presente principalmente in alcuni comuni dell'area aquilana del Parco.

Pecorino abruzzese: presenta tecniche di lavorazione leggermente differenti a seconda dei luoghi di produzione. La sua produzione interessa l'intero territorio del Parco, in area abruzzese e marchigiana.

Pecorino amatriciano: formaggio ovino a pasta dura, grasso e stagionato da 3 a 12 mesi. E' uno degli ingredienti principe della salsa all'amatriciana, unitamente al guanciale. La sua produzione interessa l'area amatriciana del Parco.

Pecorino Canestrato di Castel del Monte (presidio slow food): ottenuto dalla caseificazione di latte ovino crudo con la sola aggiunta di sale e caglio. I produttori sono riuniti in un consorzio di tutela e valorizzazione e seguono un disciplinare tecnico di produzione. Attualmente, il Canestrato è prodotto sul territorio del versante aquilano del Gran Sasso, area tradizionalmente vocata all'allevamento ovino.

Pecorino dei Monti della Laga: formaggio ovino misto a latte di capra (fino al 30%) a pasta dura. La sua produzione all'interno del Parco, interessa l'area di Accumoli.

Pecorino di Farindola (presidio slow food): la sua zona di produzione è situata nella Regione Abruzzo, sul versante orientale della catena del Gran Sasso e comprende i comuni di Farindola (PE), Montebello di Bertona (PE), Villa Celiera (PE), Carpineto della Nora (PE), Arsita (TE) e territori parziali dei Comuni di Castelli (TE), e Civitella Casanova (PE).

Ratafia: liquore prodotto tradizionalmente anche in ambito domestico. Si prepara utilizzando amarene mature, vino rosso Montepulciano d'Abruzzo, zucchero, aromi naturali e piccole quantità di alcol. Si realizza nell'intero territorio del Parco, principalmente nell'area abruzzese.

Ricotta di Pecora stagionata: prodotto tradizionale dell'Abruzzo e del Lazio, la versione fresca è tradizionale nella Regione Marche.

Robiglio: antica varietà di pisello rinvenuta nel comune di Santo Stefano di Sessanio in provincia dell'Aquila.

Rosciola: varietà di frumento tenero ad alta taglia rinvenuta in provincia dell'Aquila nei comuni di Calascio, Castel del Monte e Santo Stefano di Sessanio.

Salame abruzzese: si prepara con carni magre e grassi di suino macinate a grana media impastate insieme a sale, pepe e altri aromi naturali.

Salame paesano: prodotto tradizionale della Regione Lazio ricavato da parti magre del costato e rifilature di spalla, prosciutto e lonza.

Salame aquilano: prodotto tradizionale della Regione Abruzzo dalla forma irregolare, piatta e leggermente incurvata.

Saragolla: cereale antenato dei moderni grani duri introdotto in Abruzzo nel 400 d.C.. E' una varietà di frumento conservata in zone ad agricoltura marginale dell'Area aquilana del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

Sedano della Rivera: tipica coltura di epoca rinascimentale presente negli orti irrigui.

Trebbiano d'Abruzzo Doc: le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Trebbiano d'Abruzzo" devono essere prodotte nei territori specificati dal disciplinare di produzione e ottenute unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o altopiano, la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno, nonché da quelli degradanti verso il mare con esclusione dei fondovalle umidi

Ventricina: prodotto tradizionale della Regione Abruzzo si prepara a partire da un impasto di carne e grasso di suino macinata finemente, con l'aggiunta di numerose spezie. Nel Parco è famosa la ventricina teramana, che presenta alcune varianti alla ricetta tradizionale.

Vini Colli Aprutini Igt: il disciplinare specifica le zone di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" che, nella provincia di Teramo dell'area Parco vede coinvolti i Comuni di Campi, Civitella del Tronto, Montorio al Vomano e Tossicia.

Vino cotto: prodotto tradizionale della Regione Abruzzo e Marche; deriva dalla lavorazione del mosto appena ottenuto dalla pigiatura di uve bianche e/o rosse.

Zafferano dell'Aquila Dop: ottenuto dalla tostatura degli stimmi del fiore *Crocus Sativus L.*, la coltivazione deve essere praticata in terreni posti a un'altitudine compresa tra 350 e 1000 metri s.l.m..

Iniziative del Parco

“Progetto Cerere”

Rappresenta un'iniziativa di recupero, conservazione e valorizzazione delle antiche varietà colturali territoriali promossa nel versante aquilano del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, con il coordinamento del Gruppo di Azione Locale Arca Abruzzo, in collaborazione con l'ARRSA attraverso la creazione di una “Rete di Agricoltori custodi”. Tale rete, ad oggi conta circa 60 Agricoltori Custodi, che si stanno impegnando, insieme ai tecnici del Parco, in un'azione di recupero e conservazione del patrimonio agricolo locale, e di salvaguardia dell'agrobiodiversità.

“Progetto Demetra”

Demetra è un'iniziativa “gemella” al Progetto Cerere, che interessa il versante teramano del Parco. Anche in questo caso l'obiettivo è quello di coadiuvare gli agricoltori nell'adesione alla Rete degli Agricoltori Custodi per il recupero e la conservazione delle antiche varietà colturali locali di cereali, legumi ed orticole. Un ruolo chiave è ricoperto dai tecnici del Servizio Agro Silvo Pastorale dell'Ente che sostengono i numerosi coltivatori che hanno messo a disposizione i semi delle antiche varietà colturali allo scopo di recuperarli, scambiarli tra loro e, successivamente, metterli a disposizione dei consumatori. Gli agricoltori che entreranno nella Rete riceveranno dall'Ente Parco un contributo economico per la coltivazione, la moltiplicazione e lo scambio dei semi con gli altri agricoltori.

“Progetto di valorizzazione e recupero dell'antica varietà colturale di Patata turchesa”

Iniziativa promossa dall'Ente parco per il recupero di questa antica varietà rinvenuta ai primi del 2000 nelle frazioni di San Pietro di Isola del Gran Sasso e San Giorgio di Crognaleto. Alla fase preliminare di recupero dell'ecotipo e stesura del disciplinare, si stanno oggi accompagnando campagne di comunicazione, come la promozione dell'antica varietà nella ristorazione.

“Marchio di qualità”

L'obiettivo dell'istituzione del marchio è la tutela e la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari di qualità per lo sviluppo del territorio e per sostenere l'economia del settore agro – alimentare, con il duplice effetto di instaurare un rapporto di collaborazione tra i produttori e l'Ente Parco e di fiducia tra i produttori e i consumatori.

Iniziativa "10 Orti per 10 Tendopoli"

Promossa dal Parco del Gran Sasso e Monti della Laga e Slow Food in collaborazione con la Direzione di Comando e Controllo della Protezione Civile per la realizzazione di orti collettivi di circa 1.000 mq accanto alle tendopoli.

"Progetto Saperi e saperi della montagna – I presidi alimentari in montagna"

Il progetto si pone l'obiettivo generale di offrire ai giovani e alle famiglie le informazioni necessarie per diventare consumatori consapevoli, recuperando gli antichi sapori e i prodotti tipici, molti dei quali presidi Slow Food (ad esempio il Canestrato di Castel del Monte, il Pecorino di Farindola, la Lenticchia di S.Stefano di Sessanio e la Mortadella di Campotosto), riscoprendo i principi di una sana alimentazione e promuovendo la biodiversità agroalimentare.

"Una vita da... pane"

Rappresenta un percorso di educazione ambientale – alimentare per far conoscere agli alunni delle scuole elementari e medie inferiori il processo produttivo che caratterizza il pane, dalla spiga al panino.

"Le «caciare» e il formaggio"

E' un progetto finalizzato a far conoscere ai ragazzi della scuola primaria il valore antropologico del formaggio prodotto dai pastori, la tipicità di questo prodotto e le relative tecniche di produzione, nonché il legame inscindibile ed unico che esso ha creato con i territori montani circostanti.

"Una buona alimentazione"

L'iniziativa ha previsto incontri con gli alunni delle scuole primarie al fine di fornire informazioni e nozioni sull'importanza di una corretta alimentazione, attraverso momenti di confronto con esperti e la realizzazione di laboratori del gusto con preparazione di vari alimenti.

3.2.11 Parco Nazionale della Majella

Agricoltura nel Parco

All'interno del Parco sono presenti due tipologie prevalenti di agricoltura: quella montana, più marginale legata all'attività della pastorizia, e quella collinare che si sviluppa lungo i confini del Parco e al di fuori di esso.

La vocazione zootecnica dei territori del Parco è testimoniata dall'elevata incidenza di aziende agricole dedite all'allevamento nei pascoli bradi di montagna. Recentemente si osserva un cambiamento nelle abitudini dello sfruttamento dei pascoli, con l'abbandono di quelli più marginali e impervi e il sovra utilizzo di quelli più agevoli, con conseguente impoverimento della biodiversità delle zone prative.

L'agricoltura biologica è scarsamente diffusa e coinvolge aziende di piccole dimensioni che praticano anche attività agrituristiche. Il metodo biologico è stato adottato prevalentemente per la coltivazione di specie e cultivar tipiche, come vecchi cereali, tra i quali il farro e la solina, legumi, quali la cicerchia, i fagioli o ceci, e antiche varietà frutticole.

Prodotti tipici

Aglio rosso di Sulmona: si caratterizza per essere l'unico ecotipo italiano nel quale l'emissione degli scapi fiorali, tradizionalmente raccolti in mazzetti, avviene regolarmente tutti gli anni. La coltivazione dell'aglio nella piana di Sulmona è di antica e solida tradizione come confermano le testimonianze di Panfilo Serafini (1817-1864) e di Teodoro Bonanni (1888).

Broccolo riccio: si distingue dai broccoli per le foglie arricciate con margine notevolmente seghettato e dalla colorazione intensa verde scuro.

Fagiolo "Socere e Nore": varietà che in passato aveva probabilmente un areale di distribuzione molto ampio, oggi è stato ritrovato solo nella parte meridionale del Parco. Molto conosciuto grazie anche alla tipica colorazione (nero-bianco).

Fagiolo a Caffè: varietà tipica, il suo nome deriva forse dalla forma e dalle dimensioni ridotte del seme.

Fagiolo aquilano: la sua coltivazione viene spesso praticata in consociazione con il mais che svolge funzione di supporto. Il nome deriva dal luogo di diffusione. Si presta per la preparazione di minestre e accompagnando altrettanto bene le carni.

Fagiolo Borlotto Antico: è stato rinvenuto in due località del Parco, ed è simile al borlotto comune; in passato era tipica la coltivazione in consociazione di questo ecotipo con il mais.

Fagiolo Cannellino: fagiolo con seme bianco e tendenzialmente allungato, diffuso ancora in diverse località del Parco.

Fagiolo Gentile, Minutillo o Monachelle: appartiene al genere Vigna, ed è stato rinvenuto in diverse località del Parco (valle Peligna). Indicato come fagiolo dall'occhio è una leguminosa la cui presenza in Europa è antecedente all'introduzione del genere Phaseolus dall'America.

Fagiolo Quaranta giorni: fagiolo un tempo diffuso in gran parte dei territori delle alte valli dell'Aventino e del Sangro. E' ancora oggi ricordato per la precocità del ciclo e per le caratteristiche organolettiche.

Fagiolo Tondino: diffuso in varie località del Parco, deve il suo nome alla forma tondeggiante dei semi di colore bianco.

Mezza Fava, Fava Nostra: si tratta di una varietà con baccello corto contenente in media 4 semi giudicata positivamente dai locali per le sue proprietà organolettiche.

Pomodoro a pera: varietà commercializzata in passato ma oggi poco apprezzata dal mercato in quanto a maturazione il frutto tende a fessurarsi generando delle "spaccature" nella zona apicale.

Farro: negli ultimi decenni è ripreso un certo interesse intorno a questa specie che ha rischiato di portare alla sparizione di molto materiale autoctono sostituito da farro introdotto da altre regioni italiane (Garfagnana) o addirittura dall'estero (spelta svizzero o tedesco).

Grano tenero Casorella: grano tenero con spiga mutica, a ciclo lungo e maturazione tardiva, il cui nome deriva probabilmente da una trasposizione di consonante, da "carosella", che indica la spiga mutica a "casorella".

Grano tenero Solina: varietà di frumento tenero tipico delle montagne abruzzesi conservatosi sino a oggi per le particolari caratteristiche di sapore e profumo che conferisce al pane e alla pasta fatti in casa.

Segale: localmente indicata con il nome di "sécina", è una specie caratterizzata da ottima resistenza al freddo e per questo da sempre utilizzata nei terreni difficili di montagna.

Mela Gelata: è una varietà conosciuta e diffusa in passato in tutto il centro-sud Italia nelle province di Napoli, Avellino, Salerno, Reggio Calabria, Potenza, Chieti, Teramo, Aquila, fino al 1964 essa rappresentava il 20% del panorama melicolo dell'Abruzzo e delle Marche.

Mela Limoncella, Meloncella, Mela limone: presenta frutti sono di colore giallo intenso con lenticelle di color ruggine, ha pasta leggermente acidula da cui il nome "limoncella", con polpa aromatica e molto profumata.

Mela Mangione: rinvenuta nel comprensorio di Pizzoferrato. Si caratterizza per la notevole attitudine alla conservazione (inverno inoltrato).

Mela Paradiso: presenta frutti che si distinguono per la presenza di una leggera untuosità della buccia. Distribuita su un ampio territorio, è già citata dal Prospero (1877-1885) nei comuni di Penne e Lanciano.

Mela Piana, Mela Casolana, o Mela di Altino: si tratta di una specie particolarmente vigorosa con frutti molto profumati, molto conosciuta e diffusa in passato.

Mela Tinella: varietà autunnale in passato molto diffusa sul territorio, apprezzata per il buon sapore e la lunga conservabilità. Presenta una polpa soda e croccante dal colore bianco e dal sapore leggermente acidulo.

Olio extra vergine Aprutino Pescara Dop: è ottenuto dalle varietà di olive Dritta, Leccino e Tocolana presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura non inferiore all'80%.

Olio extra vergine di oliva delle Colline Teatine Dop: è ottenuto da varietà Gentile di Chieti, una varietà locale diffusa nelle colline della provincia di Chieti ricadenti nel territorio del Parco e dal Leccino, in quantità non superiore al 50%.

Pera "De vièrne": pera a maturazione tardo autunnale e invernale che ben si conserva nel tempo. Molto apprezzata per il sapore, deve il suo nome alla stagione di maturazione.

Pera di San Giovanni: pera con un areale di diffusione molto ampio e un'antica presenza sul territorio, che matura a fine giugno in prossimità della ricorrenza di San Giovanni (24 giugno) da cui deriva il nome.

Pera Trentatré Once: varietà già conosciuta nel 1700 e citata dal Torcia dopo il suo viaggio "pel paese dei Peligni" (Torcia 1973), il cui nome è forse da attribuire al peso del frutto.

Pesca Pomo di Renzo: varietà locale a maturazione tardiva (fine settembre inizio ottobre), già citata dal Finamore (1889 e 1893) e dal Bielli (1930).

Pesca Testa "Rosce": deve il suo nome "Testa Rosce" alla caratteristica polpa di colorazione rosso scura, che gran parte della polpa assume a piena maturazione.

Iniziative del Parco

“Progetto Qualità”

Il Progetto Qualità è legato alle produzioni di qualità e biologiche presenti nel Parco, e mira a favorire la presenza di agricoltori ed allevatori consapevoli del loro ruolo di “custodi del territorio”.

“Coltiviamo la diversità”

Progetto per la conservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche agricole autoctone del Parco, con la tecnica di conservazione dinamica *on farm conservation*, che prevede la figura dell’“agricoltore custode” e l’applicazione del metodo di produzione biologica. Sono previsti contributi sia per la coltivazione delle varietà agricole sia per la certificazione biologica tramite incentivi per la trasformazione o il confezionamento dei prodotti e per ristoranti di qualità e agriturismi, che diventino luogo di incontro tra produttori e consumatori e di utilizzo dei prodotti della rete degli agricoltori custodi anche nelle mense delle scuole interne al Parco.

“Marchio del parco”

Il marchio è concesso ai prodotti dell’artigianato locale e ai prodotti agroalimentari privi di Organismi Geneticamente Modificati (miele, acqua, ortaggi, conserve, prodotti del bosco, dolci e panetteria, formaggi e carne, olio). L’utilizzo del marchio prevede il pagamento di un contributo determinato in relazione alla dimensione dell’attività, stabilito d’intesa con la direzione del Parco per una politica di autofinanziamento dell’Ente per la promozione nell’ambito dei “Prodotti raccomandati dal Parco”.

“Pan Parks”

Rappresenta il secondo marchio di qualità di cui è stato insignito il Parco della Majella grazie alla Fondazione internazionale Pan (Protected Area Network) Parks, che ha l’obiettivo di creare una rete europea di aree protette selvagge e di incrementare la conservazione della natura con lo sviluppo del turismo sostenibile.

“Corso Pratico di raccolta e conservazione del Germoplasma nel Parco”

E’ un corso rivolto a studenti universitari di facoltà scientifiche con indirizzo naturalistico, in particolar modo di botanica, e prevede 3 giorni di attività inerenti le tecniche di conservazione del germoplasma presso la Banca del Germoplasma del Parco della Majella di recente costituzione.

“Progetto Io MeLa Mangio”

E’ un progetto di educazione ambientale sul “Recupero, conservazione e valorizzazione della biodiversità agricola”, rivolto agli alunni delle scuole, ai quali è stato chiesto di sottoporre dei questionari di rilevazione ai loro nonni e agli anziani del paese per giungere all’individuazione delle varietà molto note un tempo, ma ora coltivate solo da pochi agricoltori “custodi”.

“Alla scoperta delle piante dimenticate”

E’ un progetto di educazione ambientale volto alla sensibilizzazione degli alunni sul tema delle principali cause del rischio dell’estinzione di alcune specie agricole.

“Laboratorio di cucina tradizionale”

E' un'iniziativa patrocinata da Slow Food, presso un ristorante aderente all'iniziativa “Cuciniamo la diversità”, nell'ambito del progetto “Coltiviamo la diversità” che prevede 24 incontri in cui viene data la possibilità di preparare e gustare i piatti della cucina tradizionale con l'aiuto degli chef.

“La via del latte”

E' un'iniziativa promossa nell'ambito delle attività di educazione ambientale “Saperi e sapori”, finalizzata a far conoscere ai giovani la filiera del latte, le razze bovine, le forme di allevamento in montagna, le caratteristiche della vita rurale, gli ambienti naturali tipici dell'allevamento.

“Origini, tradizioni e culture delle genti d'Abruzzo”

Rappresenta una serie di incontri di educazione ambientale per imparare a conoscere il proprio territorio, rispettarlo, capirne le dinamiche ed i processi evolutivi, le origini contadine e le tradizioni e la ritualità nel sacro.

3.2.12 Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise

Agricoltura nel Parco

L'attività agricola nel territorio del Parco è sempre stata difficile e poco redditizia e i pascoli legati alla transumanza sono stati via via abbandonati, tanto che alcuni lembi di territorio hanno riacquisito un elevato grado di naturalità. Nella fascia pedemontana sono presenti piccole coltivazioni orticole destinate alla sussistenza, sui pendii molisani e laziali ci sono diversi uliveti e vigneti. L'attività agricola è quasi del tutto scomparsa, le aziende rimaste hanno deciso di investire nell'allevamento, soprattutto ovino-caprino.

L'agricoltura biologica è praticata da un numero esiguo di aziende.

Prodotti tipici

Caciocavallo silano Dop: la sua denominazione "Silano" deriva dalle origini antiche del prodotto legate all'altopiano della Sila, mentre il nome "Caciocavallo" sembrerebbe ricollegarsi all'abitudine di appendere le forme a cavallo di un bastone orizzontale.

Carota dell'Altopiano del Fucino Igp: è molto usata per la produzione di succhi. L'altopiano del Fucino, in provincia dell'Aquila, è caratterizzato da un terreno molto fertile e insieme al clima favorevole sono caratteristiche idonee per la coltivazione e la produzione di carote dalle ottime qualità nutritive.

Fagiolo cannellino di Atina: è in fase di istruttoria per l'ottenimento del riconoscimento UE della Dop, ecotipo locale la cui zona di produzione è caratterizzata da una situazione pedoclimatica altamente vocata.

Gregoriano: formaggio fresco prodotto con il latte di pecora, prodotto tipico di Scanno

Marzolina (presidio Slow Food): formaggio che un tempo si produceva solo nel primo periodo di lattazione della capra, nel mese di marzo, appunto, da cui il nome. Si ricava dal latte di due mungiture coagulato con caglio di capretto.

Mela della Valle del Giovenco: per molti anni la melicoltura ha rappresentato un'importante fonte di reddito per molte famiglie della Valle; le più coltivate erano le Limoncelle, le Cerine, le Rosa e le Renette, molto apprezzate dal mercato per squisitezze, salubrità (le piante venivano coltivate in modo naturale) e per la lunga conservabilità (autunno-inverno-primavera). Negli ultimi anni le antiche varietà sono state riscoperte e valorizzate per le ineguagliabili caratteristiche organolettiche, ma anche per la rusticità. La vendita di quasi tutte le mele prodotte è basata sul sistema della "filiera corta".

Pecorino di Picinisco: prodotto in due periodi principali di lattazione: autunno/primavera e primavera/estate nei pascoli della Val di Comino.

Torrone di Alvito: pasta reale, cioè un impasto di mandorle, zucchero e acqua, cotta a bagnomaria, raffinata e tagliata nelle dimensioni volute. I torroncini sono poi ricoperti di cioccolato fondente o al latte, al caffè o alla nocciola.

Vino Atina Doc: esso comprende le tipologie Rosso e Cabernet entrambi disponibili anche nella versione Riserva e ottenuti da uve Cabernet Sauvignon per il 50% a cui si aggiungono Syrah (massimo 10%), Merlot (massimo 10%), Cabernet franc (massimo 10%) e altre uve a bacca nera non aromatiche raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Frosinone.

Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp: denominazione utilizzata per le carni provenienti da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola di età compresa fra i 12 ed i 24 mesi.

Iniziative del Parco

“Laboratorio didattico del gusto e del paesaggio della transumanza”

E' un'iniziativa finalizzata a fornire ai visitatori chiavi di lettura delle produzioni locali (eno-gastronomiche e artigianali) collegandole alla storia, al paesaggio e agli stili di vita del territorio.

“Marchio del parco”

La bozza del regolamento per la concessione dell'uso del Marchio del Parco ai prodotti di qualità è stata approvata del 2008, ancora non sono noti i risultati della sua applicazione.

3.2.13 Parco Nazionale del Circeo

Agricoltura nel Parco

L'agricoltura praticata all'interno del territorio dell'area protetta vede prevalere la coltivazione dei seminativi e delle ortive, queste ultime prevalentemente in serra, con metodi intensivi. Malgrado la forte vocazione agricola è difficile individuare coltivazioni riconducibili a cultivar autoctone e/o a produzioni tradizionali. Non esistono percorsi o manifestazioni enogastronomiche finalizzate alla valorizzazione dei prodotti locali e solo alcune cantine sociali hanno organizzato, in modo autonomo, eventi come "Cantine Aperte" con degustazione del vino novello locale (un bianco DOC).

L'agricoltura biologica sebbene poco presente interessa le coltivazioni di kiwi, ortaggi (carote, porro, cipolle, zucche, ecc.) e la verdura di stagione (ravanelli, cavoli, ecc.)

Prodotti tipici

Bufalo: impiegato per la lavorazione dei terreni acquitrinosi molto prima che gli interventi di bonifica rendessero fertili queste terre. Oggi nel Parco del Circeo ci sono circa 1000 bufale suddivise in 15 aziende, allevate allo stato semibrado. La produzione di carne è minima, ma è possibile gustarla uscendo appena dai confini del parco e raggiungendo Priverno.

Ciambelle al mosto: tradizionalmente legate alla vendemmia. Le origini di questo dolce sono marchigiane, ma negli anni '30, probabilmente con l'emigrazione di alcuni abitanti marchigiani, furono introdotte nel territorio della provincia di Latina, in particolare nella frazione di Borgo Montello.

Fior di Latte dell'Appennino Meridionale Dop: formaggio fresco a pasta filata che vanta in Campania antiche tradizioni; la sua produzione interessa le Regioni Campania (intero territorio), Molise (Campobasso), Basilicata (Potenza), Calabria (Cosenza), Puglia (Bari, Foggia e Taranto) e il Lazio (Frosinone e Latina).

Kiwi di Latina Igp: prodotto in 24 comuni distribuiti nelle province di Latina e Roma, tra cui il comune di Sabaudia che rientra nel parco.

Mozzarella di bufala campana Dop: formaggio fresco a pasta filata prodotto esclusivamente con latte intero di bufala.

Olio extravergine di oliva Colline Pontine: è in attesa del riconoscimento comunitario Dop, deve essere ottenuto negli oliveti che hanno le seguenti varietà di olive: Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino, sino al 50 %. Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extra vergine di origine protetta "Colline Pontine" devono essere prodotte nel territorio della provincia di Latina.

Iniziative del Parco

A oggi non esistono iniziative volte alla valorizzazione delle produzioni tipiche locali o al mantenimento dell'attività agricola, le azioni del parco sono in prevalenza mirate al turismo balneare.

3.2.14 Parco Nazionale del Vesuvio

Agricoltura nel Parco

L'economia agricola è abbastanza ricca in considerazione delle caratteristiche pedoclimatiche e geologiche del territorio, con prevalenza di fruttiferi (mele annurche, albicocche, susine, ciliegie, nespole e cachi), ortive (pomodorino vesuviano e cavolo gigante) e vitigni.

Prevalgono la coltivazione delle albicocche, soprattutto per la trasformazione industriale, e la viticoltura, che vanta antiche tradizioni e ottimi vini, oltre a svolgere un'importante funzione ambientale nella stabilizzazione dei pendii.

In passato il paesaggio del Parco era caratterizzato da nocioleti e noceti. Entrambe le coltivazioni vanno progressivamente scomparendo: le nocciole locali sono state sostituite da altre cultivar, mentre gli alberi di noci sono stati utilizzati per l'industria del legno.

Le criticità sono rappresentate dalla mancanza di una rete di commercializzazione che garantisca un'adeguata remunerazione in termini di prezzi di vendita dei prodotti.

L'agricoltura praticata, sebbene adotti pratiche sostenibili, non ricorre alla certificazione biologica a causa degli elevati costi che essa comporta.

Prodotti tipici

Albicocche del Vesuvio: diverse varietà locali quali Boccuccia liscia o Boccuccia spinosa, Vitillo o Pellecchiella, Cafona o Baracca, Prete, Monaco Bella e Palummella, da sempre coltivate in questi terreni.

Cicoria verde di Napoli: varietà tradizionalmente coltivata negli orti familiari e nelle piccole aziende a orticoltura intensiva, nell'area vesuviana, con metodi tradizionali.

Ciliegia del Monte: detta anche Ciliegia di Montagna o Durona del Monte, coltivata nell'area Vesuviana, Monte Somma.

Melannurca campana Igp: definita la "regina delle mele" in virtù delle sue spiccate qualità organolettiche. La mela annurca viene coltivata in quasi tutto il territorio campano, ma la sua concentrazione maggiore si ha in provincia di Caserta.

Pane cafone e freselle: il primo viene prodotto in varie forme, mentre le seconde, condite con pomodorini schiacciati, rappresentavano l'antica colazione dei contadini.

Pomodorino a piennolo vesuviano Igp: coltivato in alcuni comuni della provincia di Napoli, le sue ideali condizioni ambientali e di coltura sono quelle tradizionali della zona, atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità.

Vino Lacryma Christi Doc: la sua produzione è regolamentata dal disciplinare della Doc Vesuvio ottenuta nel 1983, anche se i vini della zona sono noti con il nome Lacryma Christi. L'area di riferimento e i vitigni restano comunque uguali, sia per la Doc Vesuvio che per il Lacryma Christi. I vitigni predominanti sono il Coda di volpe, localmente detto "Caprettone", e la Verdeca a bacca bianca; il Piedrosso, detto anche Palombina, il Pere 'e Palummo, e lo Sciassinoso a bacca rossa.

Iniziative del Parco

"Progetto PIT Vesevo"

E' un progetto integrato finalizzato a sviluppare turismo sostenibile e agricoltura compatibile e di qualità, l'obiettivo del PIT è di fare del Parco un sistema locale di sviluppo in grado di valorizzare la vocazione turistica dell'area attraverso la qualificazione e il potenziamento dell'attività

alberghiera e la promozione dei prodotti tipici agro-alimentari e artigianali. Nell'ambito del PIT Vesevo è stato finanziato il progetto per l'istituzione della "Strada del vino" (Doc Lacryma Christi) che prevede il collegamento tra le diverse aziende produttrici.

"Progetto per la reintroduzione della capra nera napoletana"

Il Parco ha avviato in collaborazione con la Facoltà di Medicina veterinaria dell'Università Federico II di Napoli un progetto per la reintroduzione della capra nera napoletana, minacciata di estinzione, attraverso l'acquisto di 15 esemplari sui quali si pensa di avviare anche la produzione sperimentale di prodotti caseari.

"Marchio del Parco"

E' stato adottato sin dal 1998. I produttori del parco, pagando una quota annuale, possono commercializzare i loro prodotti beneficiando del marchio del Parco. La concessione del Marchio è attribuita a prodotti tipici da agricoltura e zootecnia, all'artigianato, ai servizi per il turismo.

"Viaggio alla riscoperta dei sapori del territorio vesuviano"

E' un'iniziativa promossa dall'Ente Parco, in collaborazione con alcuni ristoranti per la degustazione dei prodotti tipici locali.

"La Primavera nel Parco edizione 2009"

E' un complesso di iniziative volte a salvaguardare e valorizzare l'ambiente del vulcano e le produzioni tipiche delle sue popolazioni.

"Cantine Aperte"

L'iniziativa mira alla promozione della produzione dei vini locali. Sono organizzate visite presso le aziende produttrici.

3.2.15 Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano

Agricoltura nel Parco

Il settore agricolo all'interno del parco occupa circa il 20 % della popolazione attiva totale, e riveste un ruolo strategico per lo sviluppo economico dell'area. L'agricoltura presenta caratteristiche di grande diversità, legate sia alle differenti caratteristiche pedoclimatiche del vasto territorio interessato, che alle molteplici tradizioni e culture rurali sviluppatesi nel corso dei millenni.

Le coltivazioni arboree, che rappresentano le colture prevalenti, sono rappresentate dall'olivo (diffuso in tutti i comuni), dalla vite, dai fruttiferi in generale e dal fico in particolare (diffuso nelle zone collinari). All'interno del Parco troviamo circa il 30% di tutte le aziende agricole biologiche campane; le principali filiere produttive presenti sono quelle olivicola, frutticola e zootecnica.

Prodotti tipici

Alici di menaide (Arca del Gusto): si pescano di notte, tra aprile e luglio, nelle giornate di mare calmo. La menaide è un antico sistema di pesca, la barca e la rete, rappresentano la menaide.

Bocconcini alla panna di bufala: è un prodotto tipico dell'area del disciplinare di produzione della mozzarella di bufala campana Dop.

Caciocavallo silano Dop e Caciocavallo Podolico: formaggio prodotto con latte dei bovini podolici. Il Cilento è la zona di produzione del Caciocavallo Silano Dop, anche se non tutte le aziende che operano all'interno del territorio della denominazione si avvalgono del marchio. Le tecniche tradizionali sono state in gran parte sostituite da quelle meccanizzate. Il Caciocavallo Podolico si differenzia dagli altri per l'utilizzo di sieroinnesto.

Caciocavallo podolico degli Alburni: prodotto sugli Alburni, in particolare a Sicignano, realizzato con metodi prevalentemente tradizionali. Si differenzia dal Podolico per il tipo di maturazione della cagliata.

Cacioricotta caprina del Cilento: tipico del Parco del Cilento e Vallo di Diano, è ottenuto con latte misto di capra e pecora o solo con latte di capra. Deve il suo nome alla tecnica di produzione.

Capra Cilentana: allevata in tutta la provincia di Salerno e in particolare nell'area del Parco. Tale popolazione caprina (circa cinque mila capi) è allevata ancora con metodi sostanzialmente tradizionali, con ampio utilizzo del pascolo brado o semibrado. Questa popolazione comprende tre diversi sottogruppi e si utilizza per la carne, come capretto leggero, e per il latte.

Carciofo Tondo di Paestum Igp e Carciofo Bianco del Basso Tanagro: il primo carciofo della stagione e si coltiva nella Piana del Sele, in particolare nei comuni di Eboli, Pontecagnano, Battipaglia e Capaccio. Nella stessa area del Tondo un piccolo consorzio di produttori ha brevettato una nuova varietà, nata dall'incrocio fra il Morello toscano e il Romanesco: il Rosso di Paestum. Nei comuni di Pertosa e di Auletta (e in misura minore in quelli di Caggiano e Salvitelle) da almeno cent'anni si coltiva invece il carciofo Bianco. Progressivamente scomparso a partire dagli anni Ottanta, è ora in fase di lento recupero.

Carne di Bufala campana Igp: prodotto poco conosciuto e considerato secondario. L'indicazione protetta è riservata alle mezzene, ai quarti e ai tagli, sia integrali che parziali, di carne fresca ottenuti dal sezionamento successivo alla macellazione di bufali maschi e femmine, appartenenti alla razza autoctona Bufalo Mediterraneo Italiano comunemente associato alla produzione di latticini, mozzarelle.

Cece di Cicerale: produzione tradizionale, di antica coltivazione, che ha subito una forte contrazione, tipica dei comuni di Cicerale, Monteforte Cilento, Trentinara, Giungano, Magliano e Vetere.

Fagiolo di Controne: ha una tradizione antica ed è particolarmente pregiato per l'alta digeribilità. Ogni anno, l'ultimo fine settimana di novembre, Controne dedica una sagra al suo prodotto più celebre. I produttori sono circa un'ottantina, ma hanno imprese piccolissime.

Fagiolo striato del Vallo di Diano: ecotipo locale del fondo valle del Vallo di Diano.

Fico Dottato Bianco del Cilento Dop: prodotto caratteristico della provincia, tipico del Cilento, vanta una coltivazione e una produzione tradizionale che si tramanda nel tempo. Le preparazioni a base di fico Dottato del Cilento sono numerosissime.

Marrone di Roccadaspide Igp: prodotto nel paese di Roccadaspide da cui prende il nome e nei territori di Cuccaro, Montano Antilia e Futani. L'indicazione designa il frutto ottenuto dagli ecotipi Anserta, Abate e Castagna Rossa riconducibili alla varietà «Marrone»,

Olio Cilento Dop, Colline Salernitane Dop: nel parco sono presenti sia antiche cultivar di olivo quali: la Pisciotana e la Rotondella, Salella, Carpellese e Nostrale che cultivar di più recente introduzione: Frantoio, Leccino, Ogliarola, Coratina. La Dop Cilento abbraccia la costa e l'area sud-est mentre la Dop Colline Salernitane interessa la parte settentrionale del Parco.

Panelle, paniellu e pane di Padula: ottenuto con la lievitazione naturale in diversi formati, a dimostrazione dell'antica tradizione nella lavorazione del pane.

Pancetta, longa o longarella: pancetta molto aromatizzata.

Soppressata di Gioi (presidio Slow Food): prende il nome dalla cittadina di Gioi; si produce nel territorio di questo comune e nei paesi limitrofi di Cardile, Salento, Stio, Gorga, Orria e Piano Vetrale. E' un prodotto antichissimo, risalente secondo testimonianze scritte al XI secolo.

Vino Castel San Lorenzo Doc e Vino Cilento Doc: nel Parco ricadono due Doc: la prima si estende nei comuni di Castel San Lorenzo, Felitto e Bellosguardo e in parte dei comuni di Aquara, Castelvita, Roccadaspide, Magliano Vetere e Ottati. Sotto questa denominazione troviamo Barbera, Rosso, Bianco, Rosato e Moscato, nelle versioni Spumante e Lambiccato. La Doc Cilento comprende un territorio molto vasto (ben 58 comuni in provincia di Salerno) e quattro vini: l'Aglianico, il Bianco, il Rosato, il Rosso.

Iniziative del Parco

“Marchio del Parco”

Il marchio e la licenza d'uso viene concessa alle produzioni con certificazione biologica e/o tipica (DOP, DOCG, IGT, DOP, IGP, STG) e stabilisce che per tutte le altre produzioni non tutelate da marchi collettivi europei, i produttori debbano rispettare dei disciplinari di produzione che salvaguardino le materie prime, gli usi e le tradizioni locali.

“Progetto castanicoltura”

Il progetto prevede il recupero dei numerosi castagneti abbandonati presenti nel territorio e di ricreare la filiera, mediante l'organizzazione delle attività di raccolta, trasformazione e vendita di castagne e prodotti derivati (farina di castagne, ecc.) da parte di una cooperativa locale di giovani, evitando, in questo modo, che persone non residenti nel Parco raccolgano e vendano indebitamente le produzioni locali.

“Progetto per il recupero delle cultivar locali”

Promosso e finanziato dall'Ente parco in collaborazione con l'Orto botanico di Napoli, per il censimento e la realizzazione di una banca dati relativa a tutte le cultivar presenti sul territorio del Parco.

“Progetto Frutti ritrovati”

Progetto della Cooperativa Arcella, in collaborazione con il Parco, per il recupero e la conservazione del germoplasma e la riproduzione in vivaio delle varietà censite per favorirne la diffusione.

Guida agli extra vergini 2009

E' un'iniziativa dell'Ente parco in collaborazione con Slow Food Campania per la presentazione della “Guida agli extra vergini 2009”, un'occasione per promuovere il Parco ed i suoi prodotti.

“Percorso educazione al gusto”

E' un percorso di educazione ambientale rivolto agli alunni delle scuole primarie e secondarie che vuole educare a un'alimentazione sana, genuina e salutare.

3.2.16 Parco Nazionale del Gargano

Agricoltura nel Parco

Nel territorio del parco operano oltre 4.800 aziende. Si possono individuare due diverse tipologie di aziende. Quelle localizzate nelle zone di pianura e collina, che presentano dimensioni mediamente maggiori e ordinamenti di tipo intensivo. Nelle zone di collina litoranea la dimensione media delle aziende è minore e sono praticate forme di coltivazione di tipo estensivo. Le colture a cereali, in particolare il grano il frumento per pane e pasta, occupano circa il 70% della superficie agricola a seminativi del Parco, mentre gli erbai, il lupino, la barbabietola da zucchero e le piante da semi oleosi costituiscono le quote rimanenti.

La varietà autoctona di olivo diffusa sul Gargano è la Ogliarola Garganica che costituisce l'80-90 % di tutti gli oliveti del Promontorio.

L'agrumicoltura garganica riveste ancora una discreta importanza, caratterizzata da agrumi a maturazione tardiva rispetto alle altre varietà presenti nel Meridione. Le varietà caratteristiche degli agrumi del Gargano sono la "duretta del Gargano", l'arancia "bionda del Gargano" e il limone "femminiello del Gargano".

La zootecnia locale ha subito una crisi che ha ridotto il patrimonio zootecnico, che attualmente è costituito da una popolazione meticciosa con pericolo di estinzione delle razze pure ("Caprina Garganica", bovino "Podolico", ovino "Gentile di Puglia").

Prodotti tipici

Anguilla di Lesina: insieme al capitone (femmina della anguilla) arrostito, ancora oggi è il piatto tipico della vigilia di Natale. Il Parco ha promosso un Presidio Slow Food per rivalorizzare questa pesca tradizionale.

Arancia del Gargano Igp: caratterizzata da forma sferica, pezzatura non eccessivamente grande, sapore dolce e profumo caratteristico. In commercio si può trovare sfuso e ogni frutto deve riportare il logo Igp "Arancia bionda del Gargano".

Caciocavallo silano Dop: formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino. La denominazione "Silano" deriva dalle origini antiche del prodotto legate all'altopiano della Sila, mentre il nome "Caciocavallo" sembrerebbe ricollegarsi all'abitudine di appendere le forme a cavallo di un bastone orizzontale.

Caciocavallo Podalico: prodotto con il latte delle vacche Podoliche, razza un tempo dominante sul territorio italiano, ormai confinata nelle poche aree del Meridione, il Caciocavallo Podolico è un formaggio nobile, che non viene usato in cucina, ma soltanto da tavola.

Canestrato pugliese Dop: formaggio di latte di pecora a pasta dura. Il suo nome deriva dai caratteristici canestri in giunco nei quali viene stagionato. La zona di produzione coincide con l'intero territorio della provincia di Foggia.

Capra Garganica: razza rustica legata al Gargano, è una razza sia da carne che da latte. Viene utilizzata per la preparazione della Muscica, piatto tipico locale.

Fava di Carpino: la sua coltivazione è molto antica nell'area mediterranea. Negli ultimi anni, per difficoltà legate a problemi di conduzione e commercializzazione, la superficie coltivata si è ridotta, ma produttori e istituzioni hanno intrapreso una serie di iniziative per valorizzare la fava di Carpino, tra le quali un Presidio Slow Food sostenuto dal Parco.

Limone Femminiello del Gargano Igp: caratteristico per la sua genuinità e aromaticità dei profumi.

Mozzarella di Bufala: la Puglia conta una mandria bufalina ufficiale di 1738 capi, per la maggior parte allevati sul Gargano, per consistenza numerica è la terza regione, dopo quella campana e quella laziale. Nel Parco sono poche le realtà produttive attrezzate in modo moderno e in grado di commercializzare efficacemente il prodotto al di fuori del mercato locale.

Muscisca: si tratta di carne di pecora o di capra piuttosto magra che viene essiccata al sole. Musisca è parola di origine araba che indica una “cosa dura”.

Olio extra vergine di oliva Dauno Dop: si presenta in quattro varietà: Alto Tavoliere, Basso Tavoliere, Gargano e Subappennino. La denominazione di origine protetta Dauno, accompagnata dalla menzione geografica Gargano, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Ogliarola Garganica presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%.

Orecchiette: tipica pasta pugliese, che un tempo si faceva solo a mano, con semola di grano duro, acqua e sale.

Ostie piene, farrate e poperati: sono grossi taralli che era tradizione distribuire durante le feste di nozze. Leggenda vuole che le ostie e siano nate, attorno al 1600, nel monastero delle Clarisse di Monte Sant'Angelo. Le farrate si preparano dall'autunno inoltrato alla fine dell'inverno, unendo alla pasta base ricotta, chicchi di grano, pepe e cannella.

Pane di Monte Sant'Angelo: forse rappresenta il pane più noto, si tratta di forme molto grandi (il diametro va dai 30 ai 50 centimetri e il peso è sui 5 - 6 chili) che in alcune panetterie del paese – secondo un'usanza tradizionale – sono agganciate e appese fuori dal negozio

Vacca Podolica: oggi è presente soltanto nelle regioni meridionali (Campania, Calabria, Basilicata e Puglia) e, per di più, largamente meticciata. Se nel 1983 se ne potevano contare circa 100 mila esemplari puri, oggi sono ancora 25 mila i capi registrati nel libro genealogico della razza.

Iniziative del Parco

“Mantenimento in purezza della razza podolica”

E' un accordo di intesa tra il Parco e l'Associazione Provinciale Allevatori, con il quale il Parco finanzia gli imprenditori zootecnici che si impegneranno per il mantenimento in purezza della mucca podolica. Dal 2007 i finanziamenti erogati hanno permesso il mantenimento in purezza di 500 capi.

“Dal campo alla tavola Scuolambiente... la masseria della manualità”

E' un percorso di educazione alimentare per la riscoperta della corretta alimentazione e della conservazione dei saperi e dei sapori della terra, realizzato in collaborazione tra la fattoria didattica del WWF e mediterranea.

“Gli animali della fattoria Scuolambiente... la masseria della manualità”

E' un'iniziativa simile alla precedente promossa dagli stessi operatori che prevede la riscoperta del contatto diretto tra i piccoli visitatori e gli animali della fattoria, attraverso la partecipazione attiva alle diverse fasi della vita di campagna.

“Regolamento Agroambientale”

Esso prevede l'erogazione di sostegni finanziari e contributi agli agricoltori per azioni finalizzate al recupero di produzioni agro-zootecniche tipiche, per la trasformazione di prodotti agroalimentari, per la reintroduzione di razze autoctone, per il recupero del patrimonio edilizio rurale tipico e di elementi del paesaggio. Inoltre dal 1999 il Parco concede un contributo per capo per la reintroduzione negli allevamenti di due specie autoctone: la vacca podolica e la capra garganica.

“Regolamento Amico Parco”

E' stato approvato nel 1999 e prevede la concessione di contributi in conto interessi per la realizzazione di attività eco – compatibili nei settori agricoltura, zootecnia, ittiocoltura, artigianato, servizi commercio e turismo.

“Marchio del Parco”

La sua istituzione è finalizzata a garantire specificità e identità ai prodotti e alle attività del Parco. Il riconoscimento può essere richiesto per attività nei settori agroalimentare e artigianale e per le attività di servizio a scopo turistico nei settori editoria, accoglienza e animazione turistica, attività alberghiere e turismo rurale, agriturismo, ristorazione e patrocinio.

Manifestazione gastronomica “Le anguille di Lesina”

E' una iniziativa annuale organizzata con il patrocinio e il contributo della Regione Puglia e dell'Ente Parco del Gargano, che vede la partecipazione della Società di gestione delle risorse territoriali di Lesina, dell'Associazione “I Custodi degli Antichi Sapori” e “l'associazione anziani di Lesina”, le associazioni sociali locali e le cooperative locali di pescatori per la valorizzazione dei prodotti locali.

Manifestazione “Festa dell'olio nuovo”

E' una iniziativa legata all'antica tradizione di uno dei principali prodotti tipici pugliesi. Diverse sono le iniziative culturali e mondane a essa legate.

“Corso di formazione per 40 allevatori”

E' un corso di formazione finanziato dall'Ente parco che mira a offrire agli allevatori e produttori dei Presidi Slow Food e agli allevatori di vacca podolica del Gargano e capra garganica nonché i produttori di caciocavallo podolico del Gargano, uno strumento per incrementare la propria preparazione nel trattamento dei pregiati formaggi del Gargano.

3.2.17 Parco Nazionale dell'Alta Murgia

Agricoltura nel Parco

L'area Parco ha una fortissima vocazione per l'allevamento, caratterizzata dalla presenza dei terreni rocciosi su cui è difficile praticare forme di coltivazione intensive, l'area ha un'antica tradizione casearia e si contano diversi caseifici a conduzione familiare che utilizzano tecniche di produzione artigianali.

Nel Parco dell'Alta Murgia si stima la presenza di alcune centinaia di aziende agricole biologiche, quasi sempre aziende cerealicole con parte di Murgia (roccia affiorante) pascolabile. Inoltre, sono presenti nell'entro terra coltivazioni biologiche di ortaggi. Meno diffuso è l'allevamento biologico, a causa della mancanza di strutture per la trasformazione e di un adeguato circuito commerciale.

I prodotti biologici ottenuti nel Parco hanno come destinazione mercati non solo locali, oltre alle produzioni reimpiegate nelle attività agrituristiche, le altre sono commercializzate su diversi circuiti.

Prodotti tipici

Canestrato pugliese Dop: formaggio di latte di pecora a pasta dura. Il suo nome deriva dai caratteristici canestri in giunco nei quali viene stagionato.

Fungo cardoncello (*Pleurotus Eryngii*): uno dei prodotti tipici simbolo dell'Alta Murgia, versatile fungo, sia spontaneo che coltivato, che da alcuni anni è stato scoperto anche per la cucina di alta gastronomia dopo aver da sempre rappresentato un alimento della "cucina povera".

Olio extra vergine di oliva terra di Bari Dop: accompagnato da tre menzioni geografiche aggiuntive: Castel del Monte, Bitonto, Murgia dei Trulli e delle Grotte.

Pane di Altamura Dop: presenta due forme tradizionali ed è ottenuto da rimacinato di semola di grano duro (cereale di cui il Parco è ricco) delle varietà Appulo (autoctono), Arcangelo, Duilio e Simeto, prodotte nel territorio. Il prodotto è molto esportato ed esistono accordi tra agricoltori, mulini, panificatori, commercianti e consorzio di tutela per chiudere la filiera all'interno dell'area di produzione.

Salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia: produzione tipica dei comuni di Altamura, Gravina, Poggiorsini e Spinazzola in provincia di Bari. E' un insaccato di antica produzione ottenuto da pezzi pregiati di carne di maiale (carni magre e lardo).

Vino Castel del Monte Doc: vino pugliese che utilizza tredici uve di diversi vitigni, tutti coltivati nell'intero territorio del comune di Minervino Murge e in parte del territorio dei comuni di Andria, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle, Toritto e l'isola amministrativa D'Ameli del comune di Binetto.

Vino Gioia del Colle Doc: prodotto nel comune di Gioia del Colle, una cittadina in provincia di Bari, e in una vasta area situata attorno e che comprende altri comuni della parte centrale della provincia (Adelfia, Acquaviva delle Fonti, Putignano, Castellana, Conversano, Casamassima, Cassano Murge, Noci, Grumo Appula, Rutigliano, Sammichele, Santeramo Turi e Sannicandro). Se ne producono 5 tipi: il Primitivo, il Rosso e il Rosato, il Bianco e l'Aleatico.

Vino Gravina Doc: preparato solo nel tipo bianco e con uve dei comuni di Gravina e Poggiorsini ed in parte del territorio dei comuni di Spinazzola e Altamura. Nella sua composizione si utilizzano Malvasia del Chianti per il 40-65% e Greco di Tufo e Bianco d'Alessano, da soli o congiuntamente, in percentuale che varia dal 35 al 60%.

Vino Murgia Igt: la sua zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bari. I vini bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bari.

Iniziative del Parco

La recente istituzione del Parco nel 2004, non ha ancora permesso lo sviluppo di progetti di valorizzazione dell'agricoltura e dei prodotti tipici locali, focalizzando le iniziative su tematiche di carattere prettamente ambientale volte al recupero e alla valorizzazione. Per quanto concerne la valorizzazione delle produzioni locali, di cui molte vantano la certificazione biologica, va sottolineata la presenza di numerose iniziative promosse dalla Provincia di Bari, tra cui il Progetto filiera corta, il cui obiettivo è quello di creare un collegamento tra produttori bio e consumatori con la creazione di gruppi di acquisto solidali (GAS) e mercatini Bio.

Un'altra iniziativa della Provincia di Bari è il progetto "Agricultural point", che mira alla valorizzazione delle produzioni tipiche e di qualità, dei manufatti artigianali, delle pubblicazioni a carattere enogastronomico, di itinerari e di eventi culturali. Attraverso il pagamento di una quota le aziende agricole, agroindustriale, agroalimentari agrituristiche possono usufruire dei servizi forniti dalla provincia quali la visibilità sul web, l'abbattimento costi di filiera attraverso la realizzazione di un circuito di vendita diretta, l'adesione a fiere e manifestazioni specializzate.

3.2.18 Parco Nazionale della Val d'Agri e Lagonegrese

Agricoltura nel Parco

L'area del Parco nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri e Lagonegrese è da sempre caratterizzata dalla presenza delle attività agricole. L'orientamento produttivo prevalente è cerealicolo zootecnico, associato alla coltivazione di foraggiere, recentemente nel fondovalle si registra un incremento delle superfici ortofrutticole.

L'agricoltura delle zone montane e collinari è caratterizzata dalla silvicoltura e dall'allevamento ovi-caprino e bovino. Per quanto concerne l'allevamento bovino, anche in questo comprensorio esso è imperniato principalmente sulla vacca Podolica, l'unica tra le razze a duplice attitudine in grado di valorizzare i pascoli degradati di questi comprensori. L'allevamento ovi-caprino, invece, si basa sulla Gentile di Puglia, incrociata con altre razze locali o estere a prevalente attitudine alla produzione di carne.

L'agricoltura della zona pianeggiante di fondovalle dell'Agri e del Noce è caratterizzata dalla presenza di allevamenti bovini da latte e dal comparto ortofrutticolo favorito dalle condizioni climatiche che permettono la destagionalizzazione di diverse colture conferendo una buona remunerazione delle produzioni.

Prodotti tipici

Caciocavallo silano Dop: la denominazione "Silano" deriva dalle origini antiche del prodotto legate all'altopiano della Sila, mentre il nome "Caciocavallo" sembrerebbe ricollegarsi all'abitudine di appendere le forme a cavallo di un bastone orizzontale.

Casieddu di Moliterno Infelciato (presidio Slow Food): prodotto con il latte di capra e aromatizzato con la Nepeta, una pianta che tra l'altro ha proprietà antibatteriche. Il formaggio è posto in vendita in un involucro di felci legate all'estremità superiore con un rametto di ginestra.

Fagiolo di Sarconi Igp: ha origine nella tradizione della civiltà lucana e viene coltivato nella particolare area di origine, situata nell'Alta Val d'Agri, in Basilicata. La sua zona Igp ricade nei comuni di Sarconi, ma anche nei comuni di Grumento, Moliterno, Marsico Nuovo, Marsicovetere, Montemurro, Paterno, San Martino d'Agri, Viggiano, Tramutola e Spinoso.

Formaggio pecorino Canestrato di Moliterno Igp: prodotto nel caratteristico di questo centro dell'Alta Val d'Agri, da sempre famoso per la stagionatura dei formaggi. E' un formaggio prodotto stagionalmente con latte di pecore e capre allevate prevalentemente a pascolo brado.

Mela della Val D'Agri: la zona di produzione comprende i seguenti comuni nel territorio della Comunità Montana "Alto Agri", in Provincia di Potenza: Paterno, Marsicovetere, Marsiconuovo, Tramutola, Grumento Nova, Viggiano, Moliterno, Sarconi, Spinoso, Montemurro.

Olio extra vergine d'oliva di Montemurro Dop: prodotto con olive provenienti dagli oliveti dei Comuni di Montemurro, Grumento, Marsiconuovo, Marsicovetere, Moliterno Paterno, S.Chirico Raparo, S. Martino d'Agri, Spinoso, Sarconi, Tramutola e Viaggiano, tutti comuni che rientrano nel comprensorio della Comunità Montana Alta Val d'Agri.

Vino Terre dell'Alta Val d' Agri Doc: proviene dai vigneti situati ad un massimo di 800 metri s.l.m., nei comuni di Viaggiano, Grumento Nova e Moliterno.

Iniziative del Parco

Progetto "Filiera dei Prodotti Tipici Alto Agri"

E' un programma di promozione dei prodotti tipici lucani ideato dall'ALSIA in collaborazione con la Comunità montana, il progetto si articola una serie di filiere del settore agroalimentare, proposte con il Circuito dei Prodotti Tipici "Alto Agri" attraverso cui sono offerti ai consumatori alcuni itinerari per far conoscere al consumatore il processo produttivo che caratterizza i prodotti locali. Le filiere attive sono: la filiera Lattiero-Casearia, la filiera Vino e la filiera dell'Olio extra vergine, la filiera orticola, la filiera frutticola per le Mele della Val d'Agri, la filiera dei salumi e la filiera del Pecorino.

"Educare Promuovendo"

E' un programma di educazione alimentare promosso dall'Alsia e dal Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, con la finalità è di ridurre la distanza tra produzione e consumo. Il progetto si svolge in tre annualità con la partecipazione di diversi Enti: la Coldiretti, la Confesercenti, l'Università di Basilicata, l'Associazione professionale Smell & Taste.

3.2.19 Parco Nazionale del Pollino

Agricoltura nel Parco

L'agricoltura è legata essenzialmente alle estensioni pascolive. L'agricoltura occupa il 28% degli occupati attivi nella zona del Pollino, mentre tale percentuale scende al 15% nei comuni del Lagonegrese.

Nei fondovalle, anche se limitate, vanno intensificandosi le colture orticole di produzioni tipiche. I prodotti del sottobosco (funghi, frutti di bosco, ecc.) possono trovare ulteriore espansione dopo le positive esperienze condotte nell'area e godere del marchio di qualità utilizzando il logo del Parco.

La presenza di un gran numero di aziende biologiche all'interno del Parco Nazionale del Pollino è da attribuirsi all'applicazione del Regolamento 2078/92, il maggior numero di aziende biologiche presenti nell'area Parco insistono sulla provincia di Potenza. Le produzioni che primeggiano sono quelle foraggere, cerealicole, olivicole e in parte minore le coltivazioni frutticole, orticole e vitivinicole; sono presenti anche aziende zootecniche che utilizzano il sistema biologico.

Prodotti tipici

Fagiolo Bianco e Poverello di Rotonda Igp: tipico del comune di Rotonda, è un fagiolo esigente: ama l'aria fresca, scende mal volentieri sotto i 600 metri d'altitudine e privilegia luoghi con temperature massime estive intorno ai 30 gradi che rafforzano il contenuto in zuccheri semplici nei semi.

Felciata di Morano: formaggio di origini antichissime legato all'importante tradizione pastorizia di Morano Calabro. Il nome deriva dalle felci, che le regalano anche uno straordinario aroma. Si produce con latte di capra nei mesi estivi.

Liquirizia: diffusa soprattutto nella Piana di Sibari, nel litorale ionico prospiciente Rossano e nella Valle del Neto, ma anche nell'area del Parco del Pollino. Un quarto del fabbisogno nazionale di liquirizia, arriva dalla Calabria, dove il clima è particolarmente favorevole allo sviluppo della *Glycyrrhiza glabra* o *officinalis*, la specie più pregiata.

Melanzana rossa di Rotonda Dop: più che una melanzana ricorda un caco o un pomodoro, tant'è vero che in zona è conosciuta come *merlingiana a pummadora*. Questa strana verdura (*Solanum aethiopicum*) è originaria dell'Africa tropicale e ha conosciuto le terre nostrane verso la fine dell'Ottocento. Si consuma sotto'olio e sott'aceto, raramente fresca appena colta ma sono apprezzate anche le tenere e gustose foglie che si differenziano nettamente da quelle della melanzana comune per forma e dimensioni.

Olio Bruzio Dop, cultivar Carolea, Cassanese: la denominazione "Bruzio" ricalca l'antico nome della corrispondente parte della Calabria, con centro principale Cosentia, abitata dai Bruzi. La zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio a Dop ricade nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Cosenza.

Paddaccio: formaggio di latte di pecora e capra, a produzione stagionale, lavorato manualmente. Prodotto nei comuni di Rotonda, Viggianello e Terranova di Pollino.

Pane di Cerchiara di Calabria: prodotto esclusivamente in tre panifici quotidianamente e tuttavia è un prodotto da forno straordinario. Il processo di produzione si caratterizza per il lievito madre, la farina di grano per il 60%, crusca (o integrale) per la restante parte, i giusti tempi di lievitazione, leggera acqua di montagna e la cottura a legna.

Pane di Matera Igp: prodotto nell'intero territorio della provincia di Matera è caratterizzato dalla forma a cornetto oppure a pane alto, le sue tradizionali pezzature sono quelle da 1 o 2 kg. La caratteristica che lo rende unico è senz'altro la realizzazione con lievito madre, che viene prodotto con frutta fresca, che insieme alle tecniche di lavorazione e alla cottura danno luogo a un gusto unico.

Pecorino: sul Pollino è prodotto esclusivamente con latte crudo di animali allevati al pascolo, anche fino a 1000 metri (se si escludono i periodi freddi e nevosi). Il carattere nomade della pastorizia e la mancanza di strutture collettive di trasformazione impedirono la creazione di un'industria casearia, a vantaggio di modalità artigianali che si sono conservate fino ai nostri giorni.

Peperone di Senise Igp: ha uno spessore sottile e un basso contenuto di acqua, per cui può essere facilmente essiccato, esponendolo ai raggi solari per la realizzazione delle caratteristiche "collane". Il Peperone di Senise ha sapore dolce, può essere consumato fresco, secco o in polvere, la quale, essendo molto fine, ricorda lo zafferano. Per questo il peperone, in dialetto, è chiamato *zafarano*.

Pomodoro Costoluto di Rotonda: conosciuto anche come pomodoro Grosso di Rotonda è prodotto nel comune omonimo.

Salsiccia Lucanica: deriva da carni scelte di maiali allevati perlopiù localmente e alimentati con prodotti naturali. Come tutte le produzioni artigianali, è difficile collocarla in un'unica ricetta dal momento che si può trovare in varie versioni a seconda della zona di provenienza.

Soppressata Lucana: ha radici antiche soprattutto nel circondario di Lagonegro, dove è prodotta da quasi tre secoli. Di produzione limitata, nasce dalla carne di maiali locali allevati tradizionalmente e alimentati in maniera naturale.

Taparelle, rascatielli, fusilli e mischiglio: sono alcuni dei diciotto tipi tradizionali di pasta, che sono stati recentemente censiti nel solo versante lucano del parco: lo straordinario patrimonio gastronomico del Pollino si esprime anche in questa attività artigianale, che riprende le ricette delle paste fatte in casa usando più farine e strumenti (ferri, canne, steli di arbusti). Una sorta di summa delle paste tradizionali è il *mischiglio*, che si prepara mescolando semola di grano duro (o di un frumento detto biada) a farine di orzo, fave e ceci.

Vino Moscato di Saracena: prodotto partendo da uve moscatello, guarnaccia, malvasia e profumatissima Odoacra.

Vino D.O.C. Matera: vino da tavola prodotto in vari comuni del materano, con uve Aglianico, Sangiovese, Primitivo, Greco e Malvasia di Basilicata.

Iniziative del Parco

“Accordo tra INEA e Parco”

E' un'intesa per supportare e assistere la programmazione del Parco del Pollino, per migliorare la qualità di vita delle popolazioni e la tutela del territorio e aumentare la competitività delle aziende.

“Marchio del Parco”

Il marchio viene concesso automaticamente alle aziende che producono secondo il metodo biologico, certificate ai sensi del reg. 2091/92, e alle aziende che seguono i disciplinari di produzione.

“Promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari del Parco Nazionale del Pollino”

Il progetto è affidato dal Parco all'Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura e all'Agenzia Regionale Servizi di Sviluppo in Agricoltura della Regione Calabria per sostenere le filiere produttive e assicurare un legame tra prodotti ottenuti nell'area Parco e i trasformatori locali.

Sono state così identificate quattro filiere prioritarie: i salumi, i prodotti lattiero-caseari, l'ortofrutta e i prodotti da forno.

“Progetto NIPP (Nuove Imprese Parco Pollino)”

E' un'iniziativa nata nel 1997 per il sostenere le attività imprenditoriali afferenti al settore agricolo, turistico, artigianale secondo modalità parco compatibili. Attualmente la gestione del progetto che aveva incontrato difficoltà iniziali è stata affidata a Sviluppo Italia.

Consorzio “CoPollino”

E' un Ente di tutela e Commercializzazione tra i produttori Agroalimentari del Pollino costituito nel 2006 al quale hanno aderito 80 aziende di produttori e/o trasformatori ricadenti nell'area Parco. L'appartenenza al Consorzio obbliga le aziende a conservare, o a ottenere per aderire, la certificazione di qualità, in conformità al disciplinare approvato dall'Ente Parco e a quello del Consorzio al fine di produrre e allevare in sintonia con la natura. Il Consorzio ha lo scopo di incrementare i volumi di vendita dei prodotti attraverso azioni di marketing.

3.2.20 Parco Nazionale della Sila

Agricoltura nel Parco

Le colture più diffuse sono quelle cerealicole e orticole, e i frutteti, che conservano una lunga tradizione ed elevata produttività tali da permettere prestigiosi riconoscimenti.

La patata, per varietà produttiva e per estensione, è senza dubbio l'ortaggio più diffuso. La sua coltivazione viene praticata utilizzando pratiche intensive, concimi e pesticidi di notevole impatto ambientale. Un discreto valore economico è connesso all'industria conserviera di alcuni ortaggi.

Le aziende zootecniche del territorio hanno carattere estensivo, prevale l'allevamento bovino allo stato brado, potendo contare su estese superficie adibite a pascolo.

Nel territorio del Parco è in aumento la conversione delle aziende dal convenzionale al biologico.

Prodotti tipici

Butirro: piccolo caciocavallo che cela all'interno un morbido burro, normalmente lavorato a mano in acqua molto fredda, messo in frigo a solidificare e poi inserito nell'involucro di pasta filata che viene stretto al collo e sigillato immergendo il formaggio in acqua calda.

Caciocavallo Silano Dop: diffuso in quasi tutto il Meridione d'Italia e di cui ci sono testimonianze fin dal Medioevo. La forma, inconfondibile, è a pera o a fiasco, con un'appendice sferica stretta da un legaccio in modo da ricordare una testina strozzata:

Capocollo di Calabria Dop: preparato utilizzando le carni della parte superiore del lombo dei suini, disossato e salato a secco in salamoia. Ha forma cilindrica, è avvolto in pellicola naturale ed è legato a mano con spago.

Marchesato di Crotona Dop, cultivar roggianella, moresca & C.: Tre comuni del parco (Crotoni, Mesoraca, Petilia Policastro) sono compresi nella menzione geografica Colline del Tacina della denominazione Marchesato di Crotona. Le varietà autoctone sono la Roggianella, la Moresca, la Grossa di Gerace, l'Ottobratica e la Sinopolese.

Mosto cotto: fatto con uva di varietà gaglioppo. Si piglia l'uva e si fa bollire a fuoco lento il mosto finché si riduce di un terzo. A questo punto si aggiungono pere acerbe di varietà Spaduna. Si usa come una sorta di sciroppo per fare conserve di marroni e la cuccia, un dolce tradizionale della festa di Santa Lucia

Pane della Sila: a lievitazione naturale con "pasta acida" e cottura nel forno a legna, si prepara spesso con farine miste, ad esempio di frumento e di segale.

Patata della Sila: Alimento fondamentale nella cucina locale d'inizio secolo, la patata viola era l'alimento di tutti gli agricoltori dell'altopiano. Le varietà di patata attualmente coltivate sono olandesi (Agria, Desirée, Spunta, Liseta) ma recentemente il centro Arssa di Molarotta ha selezionato e sta reimpiantando l'antica varietà locale, la patata viola.

Pitta 'mpigliata, susumelle e turdilli: Dolce silano per antonomasia, la pitta 'mpigliata si prepara in occasione del Natale o come buon auspicio per l'ingresso in una casa nuova. La cuzzupa (cioè pupazzo) è tipica della costa e si portava alla fidanzata la prima volta che si andava in visita ai futuri suoceri: ha la forma di un pupazzo. La pasta cumpettata, i turdilli e le susumelle sono dolci classici del Natale tipici della Sila.

Ricotta affumicata: Si fa con siero di latte ovino e/o caprino portato a una temperatura di 85, 90 gradi. La ricotta è poi raccolta nei tradizionali fuscilli di giunco, dove resta a spurgare e dai quali assume la forma. Dopo vien affumicata per almeno tre giorni.

Rosso di Calabria Igt: Su circa 83 mila ettolitri di vino calabrese, 75 mila sono di Cirò, ottenuto dalle autoctone uve gaglioppo per il 95%, cui si possono unire trebbiano toscano e greco bianco per la restante parte; oltre che nelle versioni Classico, Superiore e Riserva, può essere vinificato anche il Bianco o Rosato.

Sottoli: Meno antica e più ricca dell'essiccazione, l'abitudine di conservare i cibi sott'olio ha in Sila floride tradizioni, rinverdate da aziende artigiane che offrono prodotti di ottima qualità.

Suino Nero Calabrese: questa razza, particolarmente indicata per l'allevamento allo stato brado o semibrado, ha subito a partire dal 1970 una forte diminuzione tanto da sfiorare l'estinzione. Oggi, grazie all'appassionato lavoro di alcuni ricercatori e allevatori il rischio sembra scongiurato.

Iniziative del Parco

Data la recente istituzione dell'Ente Parco, la regolamentazione delle attività agricole nell'area protetta è in via di definizione. L'Ente parco intende istituire un proprio marchio per i prodotti tipici agro-alimentari del territorio dell'area protetta per valorizzarli, proteggerli e diffonderli.

3.2.21 Parco Nazionale dell'Aspromonte

Agricoltura nel Parco

Il tipo di agricoltura prevalente ha carattere intensivo lungo la costa e tradizionale ed estensivo all'interno. Ulivi, agrumi e macchia mediterranea caratterizzano le zone più basse dell'Aspromonte. Le aziende agrumicole sono localizzate lungo la costa della Iccride e del basso versante ionico e tirrenico della provincia di Reggio Calabria. Le colline tirreniche, il versante ionico meridionale e la Iccride, ospitano l'olivicoltura specializzata e la viticoltura, salendo di quota s'incontrano i castagneti. Nelle aree interne e montane, troviamo la presenza significativa di prati e pascoli e di aziende zootecniche, prevalentemente di ovi-caprini, con allevamenti di dimensioni maggiori rispetto alla media regionale. Nel Parco, l'agricoltura assume, data la debolezza del sistema extragricolo, un ruolo sociale importante nella formazione del reddito e dell'occupazione.

Prodotti tipici

Bergamotto di Reggio Calabria Dop: si coltivano tre varietà: Femminello, Castagnaro, e Fantastico. E' coltivato nella zona di Roccella Jonica e Gioiosa Jonica e nei dintorni di Brancaleone, Bruzzano Zeffirio, Capo Spartivento (Bova e Melito Porto Salvo) e in gran parte delle località del Basso Ionio-Reggino. La caratteristica fondamentale del bergamotto è il suo potere aromatizzante, utile in cosmesi come nell'industria alimentare, dove viene usato nella produzione di liquori, tè, caramelle, frutta candita, gelati e soft drinks.

Caciocavallo di Ciminà: prende il nome dall'area di produzione e viene prodotto e trasformato all'interno dell'area Parco con uno sbocco di mercato prevalentemente regionale.

Canestrato: può essere prodotto con latte ovino, caprino, vaccino oppure misto. A volte, prima di produrre il canestrato, parte della cagliata è trasformata in *juncata*, altro tradizionale formaggio calabrese.

Caprini della Limina: sono prodotti alle pendici del Monte Limina si ottengono da solo latte di capra e particolari tecniche di produzione che conferiscono al prodotto pregio e tipicità.

Capocollo di Calabria Dop: salume fatto con il lombo o con la spalla del suino disossato e salato a secco in salamoia.

Capicollo di Coscia grecanico o "Capicoddo Azze Anca" grecanico: nome greco dato al prelibato prodotto di antica tradizione, intriso di profumo grecanico. Prodotto nei paesi del versante grecanico dell'area protetta, questo salume è diventato un presidio Slow Food.

Musulupu o cacio degli albanesi: formaggio fresco, prodotto e trasformato all'interno dell'area Parco. E' legato alla tradizione albanese ed è prodotto in un particolare periodo dell'anno (Pasqua) per un mercato locale. La particolarità è rappresentata dalla "Musulupara", cioè lo stampo di legno, spesso di gelso, in cui viene collocato il coagulo.

Oli extra vergini di cultivar Carolea, Grossa di Gerace: la lunga lista delle cultivar – autoctone e alloctone – che ben si sono adattate alle condizioni pedoclimatiche calabresi comprende Coratina, Frantoio, Leccino, la Nocellara del Belice e quella Messinese, Carolea, Cassanese; Dolce di Rossano, Roggianella, Grossa di Gerace, Ottobratica e Sinopolese. Da un così eterogeneo gruppo di varietà è nascono oli extravergine dalle caratteristiche organolettiche varie.

Pane di grano: è un prodotto tipico dell'Aspromonte, dove si cuociano anche pani di granoturco, di castagne e soprattutto di segale.

Pappaluni: sono i fagioli aspromontani, coltivati nelle fasce medio-alte del massiccio all'interno del Parco. Si presta alla preparazione di contorni o di minestre, sia asciutte che in brodo, in abbinamento ad altre verdure.

Patata d'Aspromonte: le varietà coltivate nell'area interna del Parco sono la Bellina e la Spunta. La patata Rosa, si usa nella preparazione di impasti dolci o salati, come gnocchi o crespelle.

Ricotta affumicata: si fa con siero di latte ovino e a volte anche caprino, raccolta nei tradizionali fuscilli, resta a spurgare per una giornata circa.

Stocco: è sempre stato popolare nelle zone interne della Calabria; nella zona di Mammola la disponibilità di acqua ricca di calcio, magnesio e ferro, particolarmente adatta ad ammolare lo stocco, favorì la nascita di una fiorente attività di lavorazione del pesce essiccato.

Torrone: questi dolciumi sono prodotti in particolare Bagnara Calabria, centro della costa tirrenica, dove fin dai primi anni dell'Ottocento sorsero torronifici che acquistavano il miele sulle montagne dell'Aspromonte. Anche nei paesi dell'interno si è mantenuta una tradizione artigiana attenta soprattutto al lungo e delicato procedimento di cottura del miele.

Vino Greco passito: prodotto nel comune di Bianco e in parte in quello di Casignana. Nel comune di Gerace, benché al di fuori dell'area della Doc Greco di Bianco, esiste una piccola nicchia di produzione di Greco passito.

Iniziative del Parco

“Progetto di allevamento dell'Asino calabrese”

Promosso dall'Ente Parco Aspromonte, che sarà realizzato all'interno dell'Azienda faunistica di Basilicò di proprietà dell'AFOR. L'iniziativa si pone l'obiettivo di divulgare l'azione di recupero e valorizzazione di una delle razze in via di estinzione, che per secoli ha rivestito un ruolo fondamentale nell'economia rurale, affiancando l'attività dell'uomo nei lavori agricoli e nelle attività di trasporto.

3.2.22 Parchi Nazionali della Sardegna

1) Parco Nazionale del Gennargentu e del Golfo di Orosei

L'attività agricola principale è l'allevamento, condotto, nella maggior parte dei casi censiti, al pascolo semibrado di ovini, caprini, bovini. Per quanto riguarda i bovini, la razza più diffusa nel Gennargentu è la razza bruno sarda, particolarmente rustica. L'altro allevamento per il quale la regione del Gennargentu risulta particolarmente vocata, è l'allevamento caprino. Tuttavia, il latte caprino viene trasformato solo raramente all'interno delle aziende per essere invece conferimento all'industria.

La maggior parte delle aziende che insistono sul territorio del Parco alleva pecore di razza sarda il cui latte prodotto viene quasi interamente conferito all'industria mentre solo una piccola parte viene trasformato all'interno dell'azienda per uso familiare. Dal latte di pecora vengono fatti formaggi quali il pecorino sardo e, un prodotto di nicchia, il fiore sardo. Dal latte caprino, invece, si producono diversi formaggi a pasta molle quali il tipico *Cas'e axedu* e altri formaggi semistagionati.

Il territorio è particolarmente vocato all'agricoltura biologica. La scarsa antropizzazione e i vecchi metodi di allevamento e utilizzo delle risorse hanno avuto un basso impatto sull'ambiente.

L'agricoltura biologica stenta a trovare affermazione e il numero delle aziende biologiche è in flessione. La scarsa presenza di sbocchi commerciali induce molti operatori, soprattutto quelli delle aziende zootecniche, a riconvertirsi all'agricoltura convenzionale.

2) Parco Nazionale dell'Arcipelago della Maddalena

Il Parco comprende sette isole di cui La Maddalena è l'unica che presenta un insediamento umano stabile. Le isole, di sicuro interesse naturalistico e paesaggistico per le loro caratteristiche geomorfologiche, non hanno una grande vocazione agricola per la scarsa presenza di terreni fertili.

L'approvvigionamento alimentare, in passato come adesso, avviene attraverso il commercio con il resto della Gallura e l'attività agricola si è sempre limitata all'autoconsumo.

3) Parco Nazionale dell'Asinara

Nell'isola, attualmente, non è presente nessun insediamento umano e non viene praticata alcuna attività agricola. In passato, l'isola era abitata dalle famiglie delle guardie carcerarie che praticavano l'orticoltura per autoconsumo. Con la chiusura del penitenziario, avvenuta nel 1997, e con l'istituzione del Parco, queste famiglie hanno abbandonato l'isola. Prima dell'istituzione del Parco, l'unica attività agricola rilevante era costituita dalla presenza di un'azienda condotta dai carcerati e dalle guardie carcerarie, oggi abbandonata, dove si allevavano vacche di razza bruno-sarda, pecore, capre e maiali e che comprendeva un caseificio, una cantina e un macello.

Prodotti tipici dei Parchi sardi

Agnello di Sardegna Igp: ha dimensioni ridotte e si distingue per la carne magra e bianca, per l'odore intenso e l'alto valore nutritivo. E' venduto in tre tipologie: "da latte" (peso massimo fino a 7 Kg), proveniente da pecore di razza sarda allevate in purezza, alimentato con solo latte materno; "leggero" (da 7 a 10 Kg) e "da taglio" (da 10 a 13 Kg), provenienti da pecore di razza sarda, ottenute in purezza o mediante

incroci di prima generazione con razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentati con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati.

Fiore sardo Dop: è un formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura, cruda, di stagionatura variabile in relazione all'utilizzo (da tavola o da grattugia), di forma costituita da due tronchi di cono schiacciati.

Olio extra vergine di oliva Sardegna Dop: nasce da un'accurata miscela di varietà di olive che danno un prodotto dalle spiccate peculiarità sensoriali. Un fruttato che va dal medio all'intenso, ottenuto da processi di raccolta e lavorazione che esaltano la permanenza di sostanze polifenoliche e di antiossidanti, naturalmente presenti in elevate quantità.

Pecorino sardo Dop: è prodotto con latte di pecora intero in due tipologie, dolce e maturo. Il tipo dolce ha una pasta bianca, morbida, compatta o leggermente occhiata e un gusto delicato, aromatico o leggermente acidulo. Nel tipo maturo la pasta è bianca o leggermente paglierina, dura e compatta a volte moderatamente occhiata. Il gusto è pieno e gradevolmente piccante.

Pecorino romano Dop: ha una pasta dalla struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso. Il sapore è aromatico e gradevolmente piccante a seconda della stagionatura, che va dai cinque mesi per il formaggio da tavola, ad almeno otto mesi per il formaggio da grattugia.

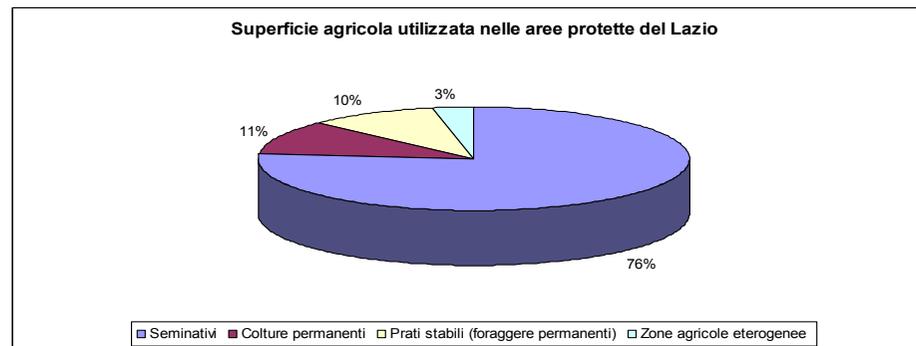
4. CASI STUDIO NELLE AREE PROTETTE

4.1 Il Progetto Natura in Campo – I prodotti dei Parchi del Lazio

La Regione Lazio è stata una delle prime regioni italiane a operare in materia di aree naturali protette approvando nel 1977, la legge regionale n. 46/1977 “Costituzione di un sistema di parchi regionali e delle riserve naturali”. Successivamente, con la legge regionale n. 29/1997 “Norme in materia di aree naturali protette regionali”, si è dotata di un nuovo strumento normativo allo scopo di recepire i contenuti della Legge quadro nazionale n. 394/1991 e di garantire e promuovere, in maniera unitaria ed in forma coordinata con lo Stato e gli Enti locali, la conservazione e la valorizzazione del proprio patrimonio naturale.

Oggi all'interno del territorio regionale ricadono 3 aree protette nazionali e 58 aree protette suddivise tra: parchi regionali (12), riserve statali (4), aree marine protette (2), riserve naturali (21) e monumenti naturali (19), per complessivi 286.898 ha circa, pari al 12,4% del territorio regionale, di cui oltre il 9% è occupato da coltivazione agricole soprattutto seminativi (76%).

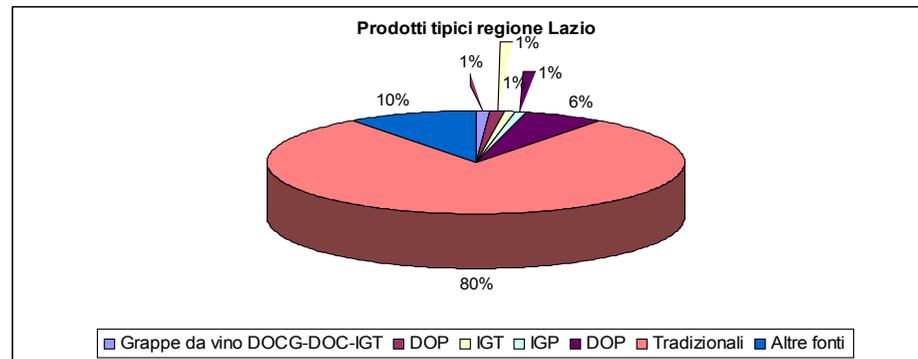
Grafico 2. Superficie Agricola Utilizzata nelle aree protette laziali.



L'eterogeneità che caratterizza le aree protette laziali sia in termini di clima che di morfologia permette di avere una grande varietà colturale a cui si accompagna un'abbondante produzione tipica.

Nella regione Lazio si contano complessivamente 425 prodotti tipici di cui l'80% sono prodotti tradizionali, tra questi le categorie di prodotti che prevalgono sono i dolci (81 prodotti), i formaggi ed i salumi e le carni (con circa 60 prodotti per categoria), seguono ortaggi e conserve con 55 prodotti, pane e pizza (41), pasta e cereali (20).

Grafico 3. Distribuzione dei prodotti tipici per tipologia.



La presenza dell'attività agricola e di prodotti tipici locali all'interno dei territori protetti regionali ha determinato la volontà di valorizzare e conservare il patrimonio agroalimentare attraverso il progetto "Natura in Campo",.

Il progetto coordinato dall'Agenzia Regionale Parchi (ARP), e realizzato in collaborazione con l'Area Conservazione della Natura della Regione Lazio, ha come obiettivo la promozione dei territori rurali nei parchi e l'incentivazione e qualificazione della produzione e commercializzazione delle risorse agro-alimentari di qualità realizzate nelle aree naturali protette regionali attraverso metodi e processi compatibili che consentano la conservazione di culture e saperi tradizionali locali, nonché la tutela della biodiversità agraria.

Il programma, finanziato in una prima fase con fondi strutturali europei (DOCUP 2000-2006) e poi attraverso altre risorse regionali dell'Accordo di Programma Quadro APQ7, prevede molteplici azioni ed è strutturato in due linee di intervento: la prima riguarda la valorizzazione delle produzioni agro alimentari, la seconda la realizzazione di tre fattorie educative che hanno l'obiettivo di far comprendere l'importante del ruolo dell'attività agricola all'interno delle aree protette.

La valorizzazione produzioni agro alimentari si basa sul coordinamento delle seguenti azioni di promozione e diffusione:

- censimento delle produzioni di qualità delle aree protette del Lazio e realizzazione dell'"Atlante dei prodotti dei Parchi del Lazio"
- adozione del Marchio "Natura in Campo – I prodotti dei Parchi del Lazio"
- attività promozionali per i prodotti a marchio "Natura in Campo",
- informazione e supporto tecnico per gli imprenditori che hanno o intendono richiedere il marchio
- collegamento e la facilitazione verso nuovi sistemi di vendita: punto aziendale, sistemi a domicilio, filiera corta, Gruppi di Acquisto, etc.

L'Agenzia svolge attività di ricerca e monitoraggio sulle realtà produttive presenti all'interno delle aree protette al fine di raccogliere informazioni sulla vocazione agricola dei territori, sui prodotti agro – alimentari presenti e sugli interventi di promozione attivati dagli Enti locali. Il prodotto finale di tale attività è la pubblicazione dell'"Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei Parchi del Lazio", arrivato alla sua terza edizione.

Il Marchio "Natura in Campo – I prodotti dei parchi del Lazio" è registrato presso la CCIA di Roma e il suo uso viene concesso a quei prodotti che rispondono ai requisiti contenuti nel relativo disciplinare approvato con DGR 1222/2004 e successivamente integrato dalla DGR 103/06.

Il Disciplinare prevede, a titolo gratuito, la concessione d'uso del Marchio ai soggetti che producono e/o trasformano beni agro-alimentari, ivi inclusi prodotti ittici provenienti da aree marine o lacuali prospicienti l'area naturale protetta, ottenuti da coltivazioni, allevamenti, o impianti di trasformazione (stabilimento produttivo) localizzati all'interno di un'Area protetta laziale o del territorio comunale su cui essa insiste.

Il marchio assicura, innanzitutto, la provenienza delle materie prime e/o la localizzazione dei processi di trasformazione, ma anche e soprattutto la tipicità, la tradizionalità, e/o l'eco – sostenibilità delle produzioni.

Per l'ottenimento del riconoscimento i prodotti devono soddisfare, obbligatoriamente, almeno uno dei seguenti requisiti:

- a) Prodotti provenienti da coltivazioni biologiche certificate o in conversione, come definite dal Regolamento CEE 2092/91;
- b) Prodotti provenienti da allevamenti biologici certificati o in conversione, come definiti dal Regolamento CE 1804/99;
- c) Prodotti tipici come definiti e certificati in base al Regolamento CE 2081/92 (Prodotti DOP: Denominazione di Origine Protetta; Prodotti IGP: Indicazione Geografica Protetta);
- d) Prodotti STG (Specialità Tradizionale Garantita), come definiti e certificati in base al Regolamento CE 2082/92;
- e) Prodotti vitivinicoli certificati in base alla Legge n.164 del 10/02/92 (Vini DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita; DOC: Denominazione di Origine Controllata; IGT: Indicazione Geografica Tipica);
- f) Prodotti tradizionali, come definiti dal Decreto Legislativo n 173 del 30 Aprile 1998 e inseriti nell'Elenco dei Prodotti Tradizionali della Regione Lazio.

Inoltre, le aziende che, dopo i primi tre anni d'uso del marchio, richiedano il rinnovo della concessione devono obbligatoriamente assicurare, per gli anni successivi, che i prodotti per i quali lo richiedono soddisfino almeno uno dei seguenti tre requisiti:

- a) Prodotti provenienti da coltivazioni biologiche certificate o in conversione, come definite dal Regolamento CEE 2092/ 91;
- b) Prodotti provenienti da allevamenti biologici certificati o in conversione, come definiti dal Regolamento CE 1804/99;
- c) Prodotti ottenuti con il metodo dell'agricoltura integrata, come definita nel Regolamento CEE 2078/92 e nel successivo Regolamento CE 1257/99.

L'utilizzo dell'uso del marchio da parte dei produttori avviene a seguito della verifica documentale e aziendale dell'effettivo soddisfacimento dei requisiti richiesti. Responsabile della verifica è l'Ente di gestione dell'Area protetta che in seguito ad un'essenziale attività di divulgazione e di informazione tecnico-culturale sul territorio, redige la valutazione tecnica per l'Agenzia.

Oggi sono più di 100 i prodotti e 70 le aziende produttrici, che hanno ottenuto il marchio e possono beneficiare delle attività promozionali, rivolte sia ai consumatori, sia agli operatori economici di settore, che organizza l'Agenzia, tra cui l'apertura di una rete di punti di esposizione e vendita nelle aree protette, la creazione e gestione del sito web dedicato specificatamente al progetto, la partecipazione e/o organizzazione di eventi, fiere, mostre o iniziative dedicate.

Il programma Natura in Campo è operativo dal 2005, ma solo a partire dal 2007, raggiunti i volumi di produzione necessari, si è dato avvio alla fase di divulgazione, rivolta sia al personale tecnico delle singole aree protette, sia ai produttori locali. Nel dettaglio, a questi ultimi si fornisce assistenza tecnica per gli aspetti legati alle applicazioni normative della certificazione biologica e per l'adeguamento igienico-sanitario delle strutture di trasformazione alimentare.

Tra le iniziative organizzate per la promozione del marchio si ricordano la partecipazione annuale: al salone Park Life, al salone del Gusto di Torino (2006), al MOA GustiBUS; all'ECOfest la festa dell'ambiente della regione Lazio, e ad altri piccoli eventi a livello locale.

Relativamente alla seconda linea di intervento l'Agenzia, che mira a favorire una migliore comprensione, in ambito non solo didattico, del ruolo delle attività agricole nelle aree naturali protette, ha realizzato tre *fattorie educative*: nelle riserva regionale di Monte Casoli a Bomarzo, nel Parco regionale dei Monti Simbruini e nel Monumento naturale della Selva di Genazzano. Tre strutture che vanno ad aggiungersi alla Rete di

Fattorie Educative già esistente, creata già da qualche anno da RomaNatura, ente gestore dei parchi e delle riserve siti all'interno del comune capitolino.

Le fattorie educative sono strutture aziendali appositamente destinate e allestite per la partecipazione attiva dei fruitori alle attività agricole e/o di trasformazione che si svolgono giornalmente. Seminare, raccogliere, essiccare, manipolare, cuocere, sono operazioni che favoriscono la piena comprensione dei processi agricoli e di produzione alimentare che si svolgono in fattoria

Per diventare una fattoria educativa del circuito Natura in Campo la struttura interessata deve soddisfare alcuni requisiti: deve essere disponibile in comodato d'uso gratuito e per almeno dieci anni all'ARP, deve essere collegata ad attività agricole in corso e in possesso di locali idonei per attività educative al coperto e ricadente nel territorio di un Comune di un'area protetta.

Gli interventi in capo all'ARP comprendono: la realizzazione di aree per lo svolgimento delle attività educative e l'accoglienza, l'acquisto di kit multimediali per la didattica, la realizzazione di pannellistica esplicativa, la realizzazione di laboratori educativi per la conoscenza dei cicli produttivi, la realizzazione di un centro di documentazione.

Alle tre fattorie esistenti, presto se ne aggiungeranno altre private cui sarà concesso l'uso del marchio se rispondenti ai requisiti previsti nel regolamento. Di seguito si riporta una breve descrizione delle strutture al momento attive e delle iniziative da esse svolte:

Fattoria Educativa "Parco degli Aceri" nei Monti Simbruini: La cooperativa, gestita dalla società cooperativa "Parco degli aceri" di Subiaco, è nata nel 2005 con l'obiettivo di tutelare e salvaguardare gli ecosistemi e la biodiversità della Valle dell'Aniene e la diffusione della conoscenza delle attrattive del territorio nel rispetto dei principi di sviluppo sostenibile ed ecocompatibile.

La struttura, completamente ristrutturata, ospita studenti delle scuole primarie provenienti da tutta la Regione Lazio (sia per gite giornaliere che per campi scuola settimanali nei mesi di giugno e luglio); è dotata di: mini frantoio per olive, forno a legna per la cottura del pane, essiccatoi per erbe aromatiche ed officinali, torchi per frutta, molini per cereali, arnia didattica e laboratorio multi-mediale e pannelli didattici.

Fattoria Educativa "La Sonnina" a Genazzano: la fattoria biologica educativa "La Sonnina" svolge, da due anni, attività con le scuole per facilitare la conoscenza dei processi agricoli, mettendo a disposizione dei ragazzi aree per la sperimentazione, attrezzi e strumenti agricoli ad hoc, un'aula didattica attrezzata, esperti naturalisti e agronomi per le attività in fattoria e a scuola. I laboratori affrontano varie tematiche, come la produzione del pane, dell'uva o dell'olio. All'interno dell'azienda i ragazzi possono anche praticare diversi sport.

Nella fattoria vengono coltivati cereali, e leguminose, ulivi e piante da frutto, ortaggi e foraggio per animali. Una realtà produttiva biologica di medie dimensioni, condotta in modo innovativo da una cooperativa di tecnici, con produzioni diversificate e destinate al consumo nella struttura agrituristica e sul mercato locale.

Fattoria Educativa "Collevalle" a Bomarzo: rappresenta un modello innovativo di gestione territoriale. L'agricoltura biologica rappresenta uno strumento più concreto per il presidio del territorio e tutela dell'ambiente rurale. In questo ambito, la ColleValle AgriNatura si pone attivamente come anello di congiunzione fra la ricerca scientifica nel settore dell'agricoltura e il trasferimento di conoscenze per mezzo di specifiche iniziative didattiche e formative.

I risultati finora conseguiti dal Progetto hanno permesso ad alcuni produttori presenti nelle aree protette di ottenere un riconoscimento di qualità delle loro produzioni. Va, tuttavia, sottolineato che spesso le aree protette sono caratterizzate da un'agricoltura marginale praticata da agricoltori anziani ai fini dell'autoconsumo, con dimensioni medie aziendali molto ridotte, che difficilmente assicurano un'offerta di prodotti in termini quantitativi, tale da poter garantire la relativa domanda.

Un'altra criticità emersa durante questi primi anni di operatività del marchio è rappresentata dal vincolo della conversione a biologico o integrato alla richiesta di rinnovo d'uso del marchio trascorsi tre anni. Tale obbligo, sebbene in linea con le politiche di salvaguardia ed eco-sostenibilità delle attività svolte nelle aree protette, rappresenta un impegno, difficilmente sostenibile dalle aziende agricole considerate le loro

ridotte dimensioni e la spesa economica necessaria per la certificazione. Potrebbe essere, pertanto, necessario rivedere il Regolamento modificandone i vincoli o, alternativamente prevedere una forma di sostegno alla conversione da parte dell'ARP, attraverso la concessione di un contributo che copra in parte o in toto le spese di certificazione.

4.2 Il Progetto “Coltiviamo la biodiversità - Recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche agricole autoctone” del Parco Nazionale della Majella

Il Parco della Majella è caratterizzato da un'elevata diversità biologica a livello di specie vegetali e ambienti vegetazionali che necessitano di un forte impegno per la loro conservazione e per l'uso sostenibile della biodiversità esistente. La Majella rappresenta per oltre 50 specie vegetali il “locus classicus”, cioè il luogo dove è stata descritta per la prima volta la specie.

A seguito dell'istituzione del Parco Nazionale della Majella nel giugno del 1995 e dell'avvio delle attività dell'Ente a partire dal 1997, tali conoscenze hanno avuto un ulteriore impulso. Nel 1999 è stato elaborato il Piano del Parco, adottato nel 2005 dalla Regione Abruzzo.

La centralità del tema della biodiversità ha portato all'avvio di numerose attività di ricerca tra cui: la redazione della check list della flora vascolare, alcuni studi sul patrimonio forestale autoctono e approfondimenti sistematici e molecolari su specie critiche.

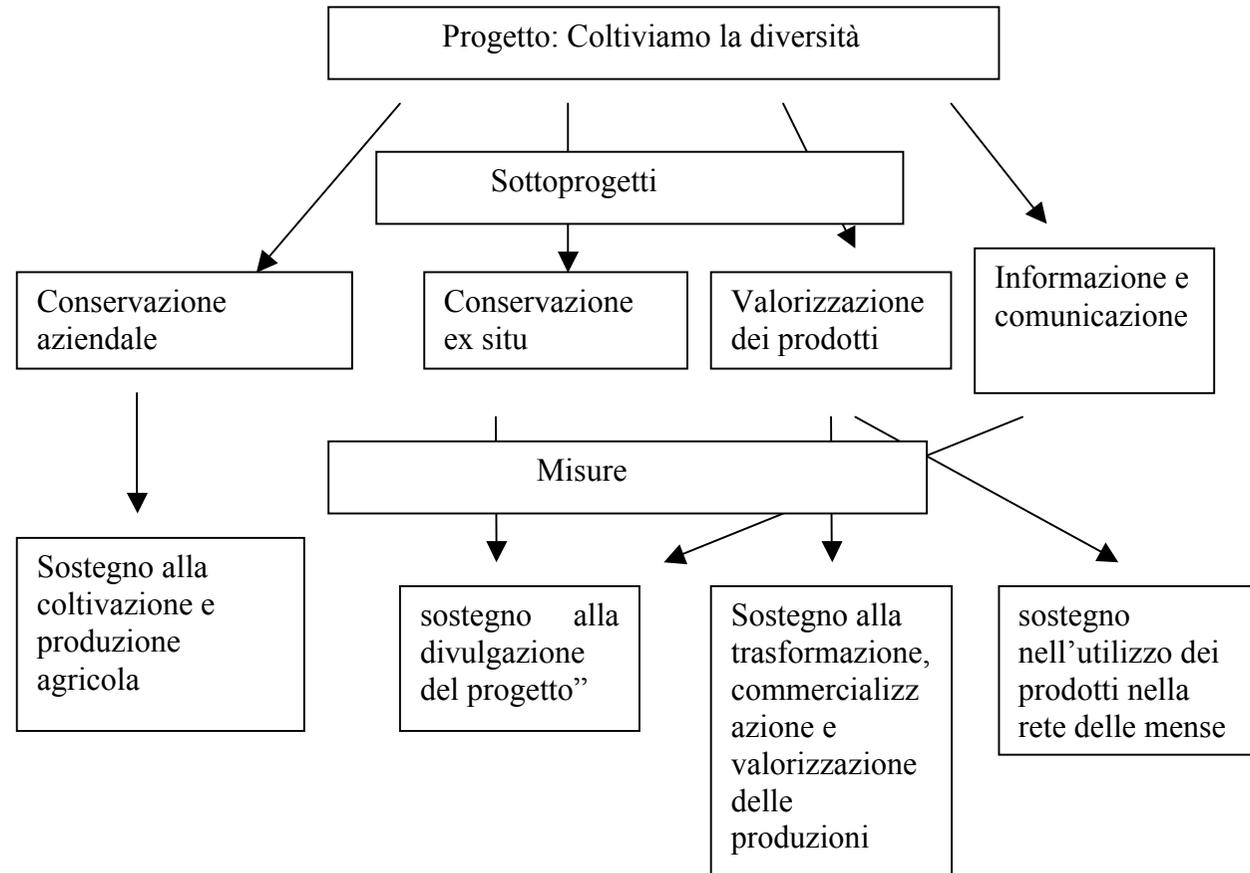
Inoltre, il Parco ha attivato una serie di azioni per la salvaguardia e tutela della biodiversità agricola riconoscendo agli agricoltori il ruolo di custodi del territorio.

Prima con il Programma triennale 91/93, poi con il successivo 94/96 e infine con il più avanzato Progetto Qualità, con cui il Parco ha prima vietato all'interno del proprio territorio l'introduzione di organismi geneticamente modificati e poi promosso e finanziato la conversione al biologico; la riqualificazione ambientale degli spazi naturali all'interno delle aziende agricole, l'impianto e la coltivazione di colture tradizionali utilizzando varietà locali e ricerche finalizzate all'individuazione di specie e varietà tradizionali autoctone dell'area del Parco;

Il Parco Nazionale della Majella, in collaborazione con l'Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo (A.R.S.S.A.) promuove il progetto “Coltiviamo la diversità: recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche agricole autoctone”. L'iniziativa nasce dalla fusione di esperienze maturate in tempi e modi diversi e dal riconoscimento dell'importanza e del ruolo che le varietà autoctone possono svolgere per le popolazioni locali e per la società nel suo complesso.

Il progetto cofinanziato dalla Direzione Conservazione della Natura del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio si articola in una moltitudine di obiettivi che partendo dal recupero delle antiche varietà locali, passando attraverso la loro conservazione sia in situ che ex situ, giunge alla loro valorizzazione sia per quanto concerne la vendita diretta che la degustazione.

Figura 1. L'articolazione del Progetto "Coltiviamo la diversità: recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche agricole autoctone"



Il progetto prevede 4 sotto progetti:

- "Conservazione aziendale"
- "Conservazione ex situ"
- "Valorizzazione dei prodotti"
- "Informazione e comunicazione"

A ogni sotto progetto corrisponde una misura che può prevedere al suo interno più azioni:

1. Misura: "Sostegno alla coltivazione e produzione agricola", volta alla realizzazione di un sistema di conservazione aziendale delle varietà agricole autoctone attraverso la creazione di una rete di "aziende custodi";

2. Misura: "Sostegno per la trasformazione, commercializzazione e valorizzazione delle produzioni"
3. Misura: "sostegno nell'utilizzo dei prodotti nella rete delle mense scolastiche"
4. Misura: "sostegno alla divulgazione del progetto"

Il Regolamento "Coltiviamo la diversità", che disciplina l'attivazione del progetto e delle sue misure, è stato approvato con Delibera del Consiglio direttivo n. 16 del 27 luglio 2006.

In base a quanto previsto dal regolamento gli agricoltori che aderiscono alla prima misura "agricoltori custodi" si impegnano a coltivare le varietà locali favorendo lo scambio reciproco dei semi e delle esperienze maturate. Per poter aderire alla misura le aziende devono:

- avere i loro terreni o la sede legale all'interno del territorio del parco o nel restante territorio amministrativo dei comuni parzialmente inclusi nell'area protetta;
- coltivare le varietà iscritte nel repertorio "Le varietà agricole autoctone del Parco Nazionale della Majella" o, se non presenti, valutate dai tecnici dell'ARSSA e del parco;
- garantire che per le varietà autoctone vengano usate le tecniche dell'agricoltura biologica⁸.

Sono previsti incentivi diversi in funzione del tipo di coltura che si intende "custodire":

Azione 1: Contributi per la realizzazione di nuovi impianti fruttiferi o per la conversione di quelli esistenti;

Azione 2: Incentivi per la coltivazione di varietà ortive e cerealicole autoctone;

Azione 3: Incentivi per gli impianti di oliveti e vigneti già esistenti;

Azione 4: Incentivi per la salvaguardia di pochi o singoli esemplari presenti sul territorio.

Per aderire al programma dovrà essere presentata apposita domanda presso l'Ente parco. I criteri per l'assegnazione degli incentivi riguardano: la localizzazione dell'azienda, la dimensione dell'intervento, la tipologia di conduzione aziendale e la tipologia di azienda (agriturismo, azienda biologica). Gli agricoltori dovranno impegnarsi a coltivare e riprodurre le specie autoctone minacciate di estinzione per un numero variabile di anni (10 per chi aderisce all'azione 1; 3 anni per chi aderisce all'azione 2).

La Misura 2 è rivolta alle aziende agroalimentari e agricole che intendono sviluppare attività di trasformazione, manipolazione e confezionamento dei prodotti che devono essere commercializzati nei territori del parco utilizzando le strutture e gli spazi a disposizione dell'Ente, il sito web del parco, i circuiti dei ristoranti di qualità e delle aziende agrituristiche che aderiscono al progetto, le mense scolastiche e le diverse attività promozionali organizzate dal parco e dall'ARSSA.

Per aderire alla misura le aziende di trasformazione devono avere le stesse caratteristiche previste per la precedente misura (localizzazione e utilizzo varietà iscritte nel repertorio). La misura prevede un contributo per l'acquisto di attrezzature e strumenti per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti derivati da varietà locali; il contributo è concesso solo nel caso in cui il beneficiario si impegni ad acquistare i prodotti da trasformare dalla rete degli agricoltori custodi. Per la concessione dei contributi sono considerati i seguenti criteri di priorità: aziende biologiche o che già trasformano prodotti autoctoni, localizzazione dell'azienda, aziende già attive nel settore della trasformazione (agriturismi). Inoltre, i beneficiari si impegnano a conferire la maggior parte della produzione all'interno del circuito promosso dal Parco: centri visita, ristoranti che aderiscono al progetto, strutture di ristorazione dell'Ente parco, mense scolastiche, punti vendita, vendita sul web. Le confezioni dovranno contenere un pieghevole con alcune informazioni sul progetto e sul prodotto.

La terza misura connessa all'impiego dei prodotti mense scolastiche è finalizzata garantire il consumo delle produzioni provenienti dalla "Rete custodi varietà autoctone locali". La misura prevede la corresponsione di un contributo ai gestori pubblici o privati delle mense scolastiche ricadenti nei comuni del Parco che si impegnano ad acquistare prodotti, trasformati o non, provenienti dalla rete. I beneficiari del contributo si

⁸

I costi di certificazione sono a carico del Parco e l'assistenza tecnica viene garantita dall'ARSSA.

impegnano a inserire nel loro piano formativo attività di educazione alimentare con riguardo alla biodiversità agricola locale. Inoltre, viene richiesta la disponibilità ad acquistare in parte, per il servizio di mensa, le carni e gli altri prodotti zootecnici prodotti dagli allevatori del Parco che hanno aderito al “progetto qualità” della zootecnia estensiva realizzato dall'Ente.

Nell'ultima misura per il sostegno alla divulgazione rientra l'iniziativa “Cuciniamo la diversità” riservata ai ristoranti e agli agriturismi del parco che per ottenere il riconoscimento di *ristorante aderente alla rete cuciniamo la diversità* si devono impegnare:

- inserire nei menù proposti i prodotti agricoli provenienti dalla filiera degli agricoltori custodi, per la realizzazione di uno o più piatti della tradizione gastronomica abruzzese;
- proporre e organizzare, concordando preventivamente con i referenti del progetto dell'Ente Parco e dell'ARSSA, eventi (serate tematiche, degustazioni guidate), che favoriscano la conoscenza, la diffusione e l'utilizzo delle varietà agricole locali;
- adottare per la presentazione dei piatti che prevedono l'utilizzo delle varietà locali, i materiali predisposti e messi a disposizione dal Parco (cartelle e schede) nell'ambito del progetto, al fine di renderli perfettamente distinguibili e riconoscibili e sui quali saranno riportati le relative ricette e le altre informazioni sul piatto e sui prodotti proposti;

L'iniziativa è finalizzata a valorizzare le varietà locali sia a dare un sostegno e riconoscimento alle aziende agricole “custodi” di un patrimonio genetico a rischio di scomparsa.

Le aziende che hanno aderito al progetto sono 23 tutte certificate biologiche, cinque ristoranti, e sei mense scolastiche.

I risultati conseguiti dal progetto mostrano come l'identità locale e il senso di appartenenza al territorio siano percepiti da parte delle popolazioni locali che si riconoscono nel ruolo di custodi delle testimonianze e delle tradizioni del passato. Ciò che rende questo progetto diverso da altre iniziative aventi come oggetto la salvaguardia delle varietà locali è l'intenzione di chiudere il ciclo produttivo fino al consumo finale (ristoranti e agriturismi), tale aspetto fornisce al fruitore dell'area protetta la possibilità di assaporare le antiche ricette divenendo a sua volta promotore di antiche tradizioni culinarie anche al di fuori dell'area protetta stessa.

Inoltre, anche gli impegni che devono assumersi i beneficiari degli incentivi alla trasformazione, in termini di acquisto di prodotti tipici locali, e le mense scolastiche beneficiarie del contributo rappresentano una garanzia per i produttori di collocazione sul mercato e di incentivo alla produzione. Questo è particolarmente importante in un quadro in cui la realtà agricola del parco ha subito nell'ultimo decennio una notevole contrazione

Va sottolineato inoltre l'impegno del Parco nel sostegno all'educazione alimentare attraverso l'obbligo per le mense scolastiche aderenti al progetto di inserire nel programma scolastico percorsi di educazione alimentare.

4.3 Il Progetto “chilometri zero” nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi

Il Parco delle Dolomiti Bellunesi costituisce l'unica area protetta nazionale del settore alpino centro-orientale. È situato nella provincia di Belluno e si estende per circa 32.000 ettari a ridosso delle Dolomiti. La varietà e la rarità della flora presenti, note fin dal 1600, hanno rappresentato una delle principali ragioni per l'istituzione dell'area protetta.

Il Parco investe da sempre sull'agricoltura di montagna e sulla valorizzazione dei prodotti tipici come azione fondamentale per la conservazione della natura e del paesaggio, e parte integrante delle tradizioni socio-economiche del territorio. L'agricoltura del Parco negli ultimi decenni è in grossa difficoltà: le attività e le strutture agricole (masi, malghe e casere) che erano presenti numerose nel territorio (si stimano più di 600 costruzioni rurali) sono ormai abbandonate.

Si stima che all'interno del Parco ci siano 4.228 aziende a conduzione familiare (su una SAU di 21.187 ha) con indirizzo prevalentemente foraggero (prati e pascoli permanenti). Seguono per importanza e numero di ettari coltivati i seminativi, l'orticoltura e le coltivazioni legnose, la zootecnia risulta essere ancor oggi una delle maggiori attività agricole.

Numerose sono le attività e i progetti che il Parco ha intrapreso per la tutela ed il mantenimento dell'attività agricola, a partire dal progetto “Riqualificazione delle malghe e gestione dei pascoli e dei prati” con il quale sono state recuperate, a fronte di un investimento di oltre 2 milioni di euro, le strutture delle malghe e delle pendane, rendendole più facilmente accessibili e dotandole di moderni impianti di mungitura e di caseificazione per la produzione di formaggi, burro e ricotta. Inoltre, per facilitare la permanenza del malgaro sono state fornite di acqua potabile ed energia utilizzando fonti energetiche rinnovabili.

Unitamente al recupero delle malghe sono stati effettuati studi sulla composizione e conseguente classificazione delle praterie al fine di ottenere un censimento cartografico e informatizzato di ogni unità pascoliva o prativa e la relativa classificazione secondo criteri gestionali e naturalistici, fornendo indicazioni sulla effettiva possibilità di gestione sostenibile e sui criteri di valorizzazione foraggiera o di conservazione non produttiva delle praterie.

Il Parco è impegnato in tema di conservazione dell'agrobiodiversità nella catalogazione delle specie e varietà autoctone presenti nel territorio protetto. Nel 1999 con finanziamenti comunitari del Leader II, in collaborazione con l'IPSAA di Feltre, è stato avviato il progetto "Antropizzazione di un territorio: la biodiversità coltivata", concluso nel 2001.

Il progetto prevedeva la raccolta e catalogazione di informazioni agronomiche ed etnobotaniche sulle piante coltivate (melo e fagiolo in particolare) e su quelle spontanee utilizzate per scopi alimentari, magici, e religiosi.

Nel 2003 è stato avviato, grazie a finanziamenti Leader +, un secondo progetto "Biodiversità coltivata: dalla catalogazione alla conservazione", a prosecuzione del primo, conclusosi nel 2006, con cui sono state individuate 14 varietà di frutta di cui 7 di pero, 7 di melo e tra i legumi il fagiolo Gialèt e la fava Bellunese mentre le piante spontanee indagate sono state il luppolo (Bruscandol) e il Corniolo (Cornolèr).

Le schede agronomiche e i risultati delle indagini sono raccolti nel volume "Biodiversità coltivata nel Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi: indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale". Nell'ambito dello stesso progetto sono stati realizzati due frutteti catalogo, per favorire la conservazione delle antiche varietà di melo e pero censite. Il primo campo catalogo si trova in località Col dei Mich, nel Comune di Sovramonte, che raccoglie 13 varietà di melo e 7 di pero. Le cultivar sono in numero superiore a quello censito perché sono state messe a dimora anche antiche varietà non tipicamente bellunesi ma un tempo coltivate in zona. Il secondo campo catalogo è stato realizzato a Vellai di Feltre, presso l'azienda agricola dell'IPSAA, dove sono custodite 7 varietà di pero e 7 di melo. Sebbene non sia un obiettivo primario del progetto, la sua attuazione è volta alla valorizzazione delle produzioni di nicchia attraverso l'abbinamento del logo del parco ai prodotti freschi e trasformati e al loro consumo presso le aziende agricole, gli agriturismi e i ristoranti presenti sul territorio. In questo modo si

riconosce agli agricoltori il ruolo di custodi della biodiversità anche in termini economici, assicurando la collocazione delle produzioni sul mercato locale e la possibilità, attraverso la vendita diretta, di poter conseguire prezzi di vendita maggiori grazie al riconoscimento della tipicità. In linea con quanto appena detto, al fine di valorizzare le produzioni locali, il Parco ha promosso l'iniziativa "Carta Qualità" con cui, attraverso un'azione di marketing territoriale, sono segnalati ai turisti e ai residenti le attività di servizio e le produzioni legate al sistema parco.

Le aree di intervento su cui agisce il marchio sono 6: turismo, attività di educazione ambientale ed escursionismo, produzioni agroalimentari (prodotti tradizionali, da agricoltura biologica, a DOP e IGP), produzioni artigianali tipiche, servizi commerciali e eventi, sagre, feste e manifestazioni varie.

Al fine di qualificare l'impegno delle singole aziende che aderiscono alla Carta di Qualità sono state definite tre classi. Nella prima rientrano i prodotti agroalimentari, i prodotti artigianali e i servizi turistici, realizzati o erogati nell'area dei 15 Comuni del Parco, che possono vantare una certificazione ambientale di parte terza (agricoltura biologica, Ecolabel, ISO 14000, Emas). Nella seconda sono compresi i prodotti agroalimentari, i prodotti artigianali, i servizi turistici, le attività commerciali e i servizi di ristorazione ottenuti od erogati nei 15 Comuni del Parco, che rispettano disciplinari, elaborati dall'Ente Parco, con i quali si definiscono precisi requisiti di tutela ambientale e di qualità del prodotto/servizio. Nell'ultima classe rientrano le aziende fornitrici di servizi (quali esercizi commerciali, ristoranti, agenzie di viaggio) che non necessariamente si trovano nei Comuni del Parco, ma che collaborano con l'Ente nel raggiungimento degli obiettivi istituzionali di conservazione delle risorse naturali non rinnovabili e di sviluppo socio-economico sostenibile.

Il successo conseguito dal progetto, sono circa 200 le aziende che hanno aderito, mostra come il marchio sia percepito come un mezzo di promozione e visibilità sia all'interno del parco che al suo esterno.

Ancora per quanto concerne la qualità ambientale in ambito agricolo, l'Ente parco nel 2007 si è fatto promotore di un altro progetto volto alla promozione dell'agricoltura biologica.

L'agricoltura del parco è caratterizzata dalla presenza di numerose aziende di piccole dimensioni, spesso a conduzione familiare, non sempre in condizione di sostenere i costi della certificazione pertanto al fine di promuovere lo sviluppo del biologico il Parco ha deciso di coprire il 50% dei costi che le aziende devono sostenere per ottenere la certificazione. Nel corso del 2007 diciotto strutture hanno beneficiato di questo finanziamento, mentre nel 2008 le imprese coinvolte sono state diciannove.

Sui temi connessi alla sostenibilità e alla qualità ambientale il Parco si è fatto promotore di un'altra iniziativa pensata prevalentemente per ridurre l'incidenza delle superfici coltivate a mais all'interno dell'area protetta, attraverso la realizzazione del progetto "Birra nel Parco". Il progetto ha previsto che per la produzione della birra sia utilizzato l'orzo coltivato nei Comuni del Parco. Tale iniziativa ha perseguito due finalità: la prima, di tipo ambientale, attraverso la sostituzione della coltura del mais, caratterizzata da un elevato consumo di acqua e concimazione azotata, con quella dell'orzo, tipica della valle e con un impatto ambientale notevolmente inferiore. La seconda finalità è promozionale: attraverso la "Carta qualità" si promuovono i prodotti agroalimentari tipici, legandoli al marchio del Parco.

Dal punto di vista ambientale è stato realizzato un progetto di conversione colturale delle aziende agricole del Parco, che ha visto la collaborazione della Cooperativa agricola "La Fiorita" di Cesiomaggiore. Le aziende che hanno aderito all'iniziativa di conversione di parte delle produzioni di mais in orzo sono una ventina, nel 2007 sono stati coltivati a orzo circa 60 ettari, sottraendoli alla coltura del mais e assicurando un ordinamento colturale più sostenibile, si stima un risparmio di circa 7 mila chilogrammi di azoto, 5 mila di fosforo e 7 mila chilogrammi di potassio, essendo poi l'orzo una coltura rustica, che non necessita di diserbo, sono stati risparmiati circa 40 mila litri di acqua e le stesse operazioni di diserbo.

Infine il progetto "Cibo a chilometri zero", lanciato e promosso dalla Coldiretti, che nasce dalla necessità di contribuire, attraverso un consumo responsabile e consapevole, alla riduzione dell'inquinamento ambientale causato dal trasporto dei prodotti alimentari a lunga distanza. La promozione delle filiere corte garantisce un prezzo di vendita del prodotto equo sia per il produttore sia per il consumatore, anche attraverso la

riduzione dei costi di trasporto e di logistica che mediamente incidono per un terzo sul prezzo finale del prodotto. Inoltre il consumo a chilometri zero rappresenta uno strumento di educazione alimentare con cui vengono riscoperte le produzioni tipiche locali e la stagionalità oltre alla garanzia di poter usufruire di prodotti più salubri e freschi.

Gli stessi farmers market, promossi all'interno del progetto, dove gli agricoltori possono conferire direttamente le loro produzioni, con obiettivi di riduzione dell'impatto ambientale sia in termini di abbattimento dei consumi per il trasporto che di riduzione degli imballaggi e dei costi di conservazione.

Nella stessa direzione di valorizzazione delle filiere corte è orientata anche la normativa italiana che con il decreto (Gazzetta Ufficiale n.301 del 29 dicembre 2007) ha reso possibile in tutti i Comuni la presenza di mercati gestiti dagli agricoltori locali anche in zone centrali delle città con frequenza giornaliera, settimanale o mensile.

La Coldiretti Veneto si è fatta promotrice dell'iniziativa chilometri zero raccogliendo 25.000 firme e oggi la regione Veneto è la prima regione ad avere una legge regionale (L.R. n. 7 del 25 luglio 2008) che riconosce le mense collettive, la ristorazione privata e i supermercati che adottano la produzione enogastronomica veneta nella misura dal 30 al 50 %. Il testo di legge prevede la presenza di alimenti tipici, legati al territorio, nelle mense collettive di asili nido, scuole di ogni ordine e grado, ospedali, residenze per anziani e nei menù della ristorazione.

Il comparto agricolo regionale produce frutta, latte, formaggi, carne, uova, vino e zucchero di qualità e in quantità superiori al fabbisogno. Ciò nonostante il Veneto è la seconda regione in Italia per importazione di prodotti agricoli dall'estero venduti come territoriali e destinati alle mense di 40 ospedali, 269 centri servizio per anziani, 359 scuole elementari e medie e 20 università.

Il Parco delle Dolomiti Bellunesi rappresenta il primo parco italiano ad aver aderito all'iniziativa lanciata dalla Coldiretti Veneto "chilometri zero", riconoscendo l'iniziativa come un progetto coerente con la stessa "Carta della Qualità". Al progetto aderiscono anche ristoranti che propongono il "Menù del Parco", un menù che utilizza per la preparazione di piatti tipici bellunesi prodotti che si fregiano del logo del Parco.

Il progetto "chilometri zero" è coerente la politica di conservazione dell'agricoltura e dei prodotti tipici locali come mezzo di tutela e presidio del territorio adottata dal Parco sin dalla sua istituzione.

Come punto di incontro tra i due progetti il parco propone l'idea di evidenziare nei menu dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa "chilometri zero" gli ingredienti di origine strettamente locale (che hanno ottenuto il logo del Parco) e quelli di origine regionale che rientrano nel progetto Coldiretti. In Veneto sono più di una ventina i locali (osterie, trattorie, snack bar, locande) che hanno adottato la carta "menù a km zero", dove per ogni piatto proposto viene riportato il calcolo dei chilometri percorsi dagli ingredienti usati per la sua preparazione.

Il progetto "chilometri zero" rappresenta un ulteriore impegno da parte dell'Ente Parco nel farsi promotore e garante della sostenibilità delle attività presenti nel suo territorio. Va riconosciuta al Parco delle Dolomiti bellunesi la spiccata attenzione rivolta all'agrobiodiversità intesa come mezzo di custodia e preservazione del territorio e al contempo di sviluppo ecosostenibile. Va infine sottolineato come l'insieme di queste azioni rappresentino un importante strumento di educazione alimentare delle popolazioni locali attraverso la riscoperta degli antichi sapori e della stagionalità delle produzioni, la salubrità e l'importanza del consumo fresco sia dal punto di vista delle qualità organolettiche e nutrizionali che del ridotto impatto ambientale in termini di abbattimento dei consumi per la conservazione.

4.4 Il Progetto “Farm to school” negli Stati Uniti e il caso studio del Vermont

A partire dagli anni '70 il problema dell'obesità infantile negli Stati Uniti ha assunto un'importanza crescente a causa dell'elevato incremento della casistica; oggi si stima che il 17% dei bambini di età compresa tra i 2 ed i 5 anni sia affetto da obesità, con importanti e pesanti conseguenze sulla salute e sull'elevata probabilità che un bambino obeso sia obeso anche da adulto.

Alla base dell'obesità infantile ci sono essenzialmente il cambiamento dello stile di vita delle nuove generazioni, le trasformazioni delle abitudini alimentari con aumento della quantità di calorie ingerite giornalmente e del loro contenuto in grassi e zuccheri, l'aumento delle porzioni servite. Per affrontare questa problematica e cambiare le abitudini alimentari dei bambini sono stati avviati numerosi programmi di educazione alimentare.

Dalla fine degli anni '90 il Centro per l'Alimentazione e la Giustizia (IFAFS), in collaborazione con Dipartimento dell'Agricoltura (USDA), ha avviato un progetto nazionale “Farm to School”, rivolto all'alimentazione dei bambini delle scuole primarie e secondarie e indirizzato a sostenere le aziende agricole locali.

Il progetto prevede l'acquisto da parte di una o più scuole (distretti scolastici) di prodotti agricoli freschi (frutta e/o verdura) di provenienza locale, da inserire nei menù scolastici; sono inoltre previsti momenti di educazione alimentare in cui gli studenti acquisiscono informazioni su nutrizione e corretta alimentazione inseriti all'interno del programma scolastico.

Il tipo di programma educativo varia da stato a stato e da progetto a progetto, l'unico aspetto formativo comune per tutti gli studenti sono le attività di campo: è prevista almeno una visita alle aziende agricole, dove gli allievi possono imparare le principali nozioni sulle tecniche colturali e l'allevamento.

Essenziale per il funzionamento del programma è il numero di scuole aderenti, il coinvolgimento degli agricoltori locali e la loro capacità organizzativa.

L'opportunità di consumare prodotti locali consente il mantenimento della freschezza e della sapidità dei prodotti oltre a consentire il consumo di prodotti tradizionali quali cultivar locali e tipiche del territorio.

Nella sua attuazione il programma ha incontrato diverse difficoltà legate principalmente all'incapacità per i produttori di garantire alle scuole le quantità richieste nei tempi stabiliti; la difficoltà da parte delle scuole fissare un prezzo all'ingrosso unico per diversi fornitori dello stesso prodotto, la difficoltà di alcuni distretti scolastici appoggiati a grandi compagnie che preparano i pasti alle scuole, di inserire prodotti locali nei menu.

Il programma, gestito dal Centro per l'Alimentazione e la Giustizia e l'Unione per la Sicurezza Alimentare (CFSC), coinvolge 41 Stati, con più di 2.000 iniziative attivate e circa 9.000 scuole attive.

L'elevata partecipazione al progetto ha determinato la nascita di un network “National Farm to School Network” a supporto di chi già aderisce al programma e a coloro i quali intendono aderire.

In Vermont il progetto “Farm to school” è stato attivato nel 1997 con l'iniziativa “Food Education Every Day (VT FEED)”, in collaborazione con tre organizzazioni no – profit (Food Works at Two Rivers Center, Northeast Organic Farming Association of Vermont (NOFA-VT), e Shelburne Farms.

Il progetto VT FEED è nato dalla consapevolezza che il crescente distacco esistente tra la terra, i prodotti alimentari e la realtà agricola e le sue tradizioni non rappresentava un sistema sostenibile.

Il progetto che ha coinvolto oltre un terzo delle scuole presenti si basa sui seguenti principi:

- a tutti i bambini e all'intera comunità deve essere garantita e assicurata una dieta sana, sicura ed equilibrata;
- un'alimentazione sana è alla base del buon rendimento scolastico degli studenti;
- inserire l'educazione alimentare all'interno del programma scolastico al fine di rendere consapevoli i ragazzi sull'importanza dell'alimentazione e quindi dell'agricoltura;
- definire un circuito alimentare scolastico che va dall'azienda agricola, alle mense, alle aule;
- costruire una politica alimentare scolastica,

Per avvicinare i bambini e le famiglie ai prodotti e alle aziende agricole locali il progetto offre assistenza tecnica al personale addetto alla ristorazione scolastica e agli insegnanti, inoltre vengono condotti corsi e workshops e forniti strumenti utili per connettere le scuole alle fattorie e agli agricoltori e per progettare e realizzare nuove iniziative nell'ambito del progetto Farm to School

In base a quanto rilevato, oggi l'acquisto da parte delle scuole di prodotti freschi locali (frutta e verdura) rappresenta meno dello 0,5% di quanto viene prodotto e venduto dagli agricoltori del Vermont. Il progetto si svolge su tre livelli/ambienti:

- La classe dove vengono fornite le principali nozioni relativamente all'azienda agricola, agli alimenti e alla corretta alimentazione;
- la mensa dove avviene l'integrazione tra prodotto locale e educazione alimentare;
- la comunità attraverso la riconnessione delle persone con le loro fonti alimentari cioè le aziende agricole e gli agricoltori, il coinvolgimento di quest'ultimo livello risulta essenziale per il funzionamento del progetto.

Fondamentale per il funzionamento del programma è la collaborazione tra i diversi attori coinvolti: le famiglie, gli insegnanti, il personale delle mense, i nutrizionisti e gli organi statali dell'agricoltura, dell'istruzione e della salute.

L'assistenza offerta dal progetto, diretta ai rappresentanti dei tre livelli, prevede workshop formativi, guide per facilitare l'utilizzo dei prodotti locali nelle scuole e per migliorare l'offerta dei pasti scolastici, per mostrare come l'iniziativa Farm 2 School contribuisca ad aumentare il consumo di prodotti freschi nelle scuole e quindi ad educare i bambini nelle loro scelte alimentari.

VT FEED lavora costantemente con gli insegnanti per definire lezioni e programmi personalizzati per ogni scuola e comunità. L'obiettivo non è quello di sovraccaricare i bambini con un'ulteriore programma di studi che si vada a sovrapporre a quello già esistente, ma riuscire a inserire la tematica del cibo e della corretta alimentazione all'interno del normale programma di studi, in modo da generare nel tempo un cambiamento delle abitudini e del sistema alimentare

La possibilità da parte delle scuole di acquistare autonomamente cibo locale ha effetti diretti sia sulla qualità e varietà dei pasti offerti dalle mense che sulla possibilità per le aziende agricole locali di allocare le proprie produzioni e differenziare il reddito aprendo le fattorie alle classi.

Durante l'attuazione del progetto sono emerse diverse difficoltà legate alla stagionalità e alla disponibilità di prodotto fresco, alla necessità di costruire una catena produttiva legata alle produzioni fresche locali per la costruzione di un modello di consumo alimentare sostenibile, alla frammentazione del sistema amministrativo di gestione delle scuole.

Dalle esperienze maturate nel corso degli anni di attuazione del progetto FEED è emerso che per il corretto funzionamento del modello è necessario:

- Sottoporre gli studenti a test di assaggio per i diversi tipi di prodotti che si intende inserire nella preparazione dei pasti scolastici, risultati migliori si ottengono se gli studenti vengono coinvolti anche durante le fasi di preparazione del test;
- Preparare piatti che contengano sia prodotti freschi sia prodotti tradizionali in modo da ridurre i costi;

- Proporre alle scuole l'acquisto di prodotti di seconda scelta venduti a un prezzo inferiore;
- Acquistare partite intere di prodotti freschi e conservarli per la stagione invernale;
- Acquistare settimanalmente o mensilmente il fresco da iniziative di Community Supported Agriculture (CSA);

Oltre alle attività svolte dal VT FEED nel 2006 lo Stato del Vermont ha approvato l'atto n. 145 o Rozo McLaughlin Farm-to-School Program in onore di Rosemary "Rozo" McLaughlin che si impegnò nel migliorare il benessere e la salute dei bambini del Vermont.

Il progetto Rozo prevede due componenti principali: mini – sussidi per le scuole intenzionate ad inserire i prodotti locali nei menù scolastici e nelle classi; e assistenza tecnica per queste scuole fornita dal VT FEED.

Gli obiettivi del progetto sono riconducibili al ruolo della mensa scolastica nella vita alimentare del bambino (oltre il 55% dei fabbisogni alimentari giornalieri dei bambini sono soddisfatti dalle mense scolastiche) e dalla necessità di utilizzare una parte sostanziale del danaro destinato all'acquisto di alimenti per le scuole per l'acquisto di prodotti locali con ripercussioni economiche e benefici sull'intera comunità locale.

Indipendentemente dal programma di sussidi il VT FEED è stato capace di coinvolgere più di 75 scuole, ad oggi con il supporto del programma Rozo le scuole aderenti al "Farm to school project" sono più di 100 in 13 contee distribuite su tutto il territorio statale.

In conclusione l'obiettivo del progetto Farm to School è quello di avere bambini più sani e un sistema alimentare sostenibile attraverso l'acquisto di prodotti locali freschi.

Nel breve termine la capacità del sistema alimentare di aumentare l'acquisto di prodotti locali è limitata, in ogni caso il valore dei prodotti locali freschi è enormemente aumentato dalla connessione diretta esistente tra il mangiare bene e un programma di educazione alimentare.

La partecipazione degli studenti nelle principali operazioni colturali, nella preparazione delle ricette, nell'assaggio dei prodotti rappresenta l'aspetto essenziale per il cambiamento delle abitudini alimentari delle generazioni di oggi che determinerà il comportamento e le abitudini alimentari delle generazioni di domani.

5. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

La biodiversità rappresenta un valore insostituibile per l'intera umanità grazie ai molti e diversi servizi che essa svolge. In ambito agricolo le moderne abitudini alimentari e tecniche produttive hanno determinato una considerevole perdita di specie coltivate con conseguente impoverimento della dieta sia in termini di diversificazione che di apporto di nutrienti.

I parchi nazionali e le aree protette rappresentano dei serbatoi custodi di agro biodiversità, territori in cui le minori pressioni antropiche e le caratteristiche orografiche che caratterizzano la maggior parte di questi territori hanno permesso che le tradizioni culturali e enogastronomiche rimanessero maggiormente salvaguardate dalle moderne tendenze e abitudini.

Gli interventi volti alla conservazione della biodiversità delle produzioni e tradizioni locali attivati nei territori protetti nazionali dimostrano come tale tematica abbia assunto un ruolo importante e riconosciuto.

I progetti attivati prevedono generalmente interventi diretti volti alla conservazione che conferiscono agli agricoltori locali il ruolo di "custodi" e interventi indiretti in cui vengono coinvolte e invitate le strutture ricettive a promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nei loro menù e a riportare sulle tavole le ricette e i piatti della tradizione.

Negli Stati Uniti il tema dei prodotti locali ha avuto un approccio top – down in cui le istituzioni hanno riconosciuto nell'inserimento e utilizzo dei prodotti locali nelle mense scolastiche e nell'educazione alimentare la possibilità di poter risolvere in buona parte il problema dell'obesità.

L'educare a mangiare a scuola prodotti locali stagionali in base ad una dieta equilibrata e sana rappresenta probabilmente l'approccio più diretto per poter raggiungere l'obiettivo di conservazione dell'agrobiodiversità i cui effetti si ripercuotono anche sulle economie dei produttori locali a cui viene garantito l'acquisto del prodotto e che vengono sostenuti anche nell'intraprendere scelte produttive al di fuori delle ordinarie domanda di mercato.

E' evidente come la scelta da parte degli agricoltori di coltivare prodotti locali e tipici deve essere supportata da una domanda di mercato forte e capace di riconoscere a tali produzioni un valore aggiunto.

La possibilità di educare le nuove generazioni a tavola attraverso una dieta equilibrata e ricca in cui prendono posto produzioni e varietà locali anche in via di estinzione rappresenta la garanzia di assicurare alle future generazioni la possibilità e il piacere di poter gustare quanto è stato nel corso del tempo tramandato dalla natura, dal sapere e dalle tradizioni locali.

Ovviamente si tratta di un progetto complesso che deve coinvolgere diversi attori a partire dalle istituzioni e amministrazioni, alle scuole e alle famiglie.

Forse è questo un progetto in cui l'approccio bottom – up non risulta vincente essendo invece necessario il riconoscimento da parte delle Istituzioni del ruolo svolto dall'educazione alimentare per la conservazione della biodiversità ma anche per la riduzione della spesa sanitaria, una popolazione che mangia bene e di qualità ha meno bisogno di ricorrere a cure mediche.

Il riconoscimento istituzionale rappresenta la base per poter poi riuscire a redistribuire il patrimonio enogastronomico culturale ed economico alle diverse componenti della catena produttiva.

Bibliografia

- Parmesan 2002, Gratini et al. 2003, e Pesoli et al 2003
- Peeters A., Janssens F., «Agriculture and Nature, concilier la biodiversité et une production agricole performante en prairie: est –ce possible?» Ann. Gembloux 101 (1995)
- Gurr, G. M. Wratten, S. D. and Luna, J. (2003). “Multi-function agricultural biodiversity: pest management and other benefits”. *Basic and Applied Ecology*, 4: 107-116.
- Duelli P.; Obrist M.K., “Biodiversity indicators: the choice of values and measures”; *Agr. Ecosyst. Environ.* 98 (2003) 87 – 98)
- Massimo Angelici (2005) “Varietà tradizionali, prodotti locali: parole ed esperienze” «Ecologist Italiano», , 3, pp. 230-275
- Consiglio nazionale delle ricerche “Erosione risorse genetiche agricole” da Progetto strategico Biodiversità1998 – 2000)
- Angela R. Piergiovanni (2003) “La promozione delle vecchie varietà locali come strategia per la salvaguardia del germoplasma autoctono” Istituto di Genetica vegetale-CNR, Bari;
- M Heinrich, W E Muller and C Galli 2006 “Local mediterranean food plants and nutraceuticals”(Volume 59) (Forum of Nutrition edition);
- Francesco Perri, Tiziana Nasolini, Stefano Tellarini, 2006 “Piante a rischio estinzione,sono più di cento le varietà da tutelare” pubblicato su Agricoltura dicembre 2006 da Ermesagricoltura).
- Hector, A. e Bagchi, R., 2007 «Biodiversity and ecosystem multifunctionality», *Nature*, n. 448, 2007, pagg. 188-191).
- Rudolf S. de Groot, Matthew A. Wilson, Roelof M.J. Boumans 2002 “A typology for the classification, description and valuation of ecosystem functions, goods and services” *Ecological Economics* 41 (2002) 393–408;
- Müller F. 2005 “ Indicating ecosystem and landscape organisation.” *Ecological Indicators*, 5, 280-294.
- Alonzi A., Ercole S., Piccini C., 2006. “La protezione delle specie della flora e della fauna selvatica:quadro di riferimento legislativo regionale.” APAT Rapporti 75/2006. In <http://www.apat.gov.it/>
- Minuto L., Casazza G. (2006). Conservazione della diversità vegetale – Attività ed iniziative in Liguria. Microart's S.p.A., Recco (Ge).
- Istituto Nazionale Economia Agraria 2004 “L'agricoltura nella rete ecologica nazionale Rapporto finale II parte”
- Istituto Nazionale Economia Agraria 2007 “Repertorio Le Buone Prassi per lo Sviluppo Rurale - una raccolta di iniziative, esperienze e progetti” (Volume I);
- Istituto Nazionale Economia Agraria 2007 “Repertorio Le Buone Prassi per lo Sviluppo Rurale - una raccolta di iniziative, esperienze e progetti” (Volume II);
- Il ruolo del Parco nazionale della Majella nella conoscenza e tutela della biodiversità vegetale. T. Andrisano*, M. Di Cecco;
- Le varietà agricole autoctone del Parco Nazionale della Majella” di Marco Di santo e Donato Silvestri