



Region Emilia-Romagna


Slow Food®



Amiamo
la terra
Difendiamo
il futuro!



Indice

□	<i>Premesse</i>	5
■	<i>Insieme per favorire la qualità del cibo e la sostenibilità dei processi produttivi</i> <i>Luciana Finessi, Regione Emilia-Romagna</i> <i>Raffaella Donati, Slow Food Italia</i>	9
■	<i>Per salvare la biodiversità</i> <i>Lia Cortesi, Gino Quartieri, Slow Food Emilia-Romagna</i>	15
■	<i>I semi perduti e ritrovati</i> <i>Istituto d'Istruzione superiore Agrario "Antonio Zanelli",</i> <i>Reggio Emilia - Mirco Marconi e Daniele Galli</i>	19
■	<i>Il melo Verdone</i> <i>Istituto Statale d'Istruzione Superiore Agraria e Alberghiera</i> <i>"G. Raineri" - "G. Marcora", Piacenza</i>	41
■	<i>Alla riscoperta del carciofo violetto di San Luca</i> <i>Istituto di Istruzione Superiore "Arrigo Serpieri"</i>	53
■	<i>Il fagiolo giallo Dall'Olio: biodiversità da mangiare</i> <i>Istituto d'Istruzione Superiore "Orio Vergani - F.lli Navarra", Ferrara</i>	59
■	<i>L'aglio gigante, una ricerca nel cuore della Romagna</i> <i>Istituto Professionale "Persolino - Strocchi", Faenza</i>	65
■	<i>Gli studenti rispondono</i>	71



Un ringraziamento particolare ai Professori e ai Dirigenti Scolastici delle scuole.

Istituto Statale d'Istruzione Superiore Agraria e Alberghiera "G. Raineri" - "G. Marcora", Piacenza
Teresa Andena, Giuliano Di Pierdomenico, Barbara Galli, Paola Gazzola, Claudia Martinelli

Istituto di Istruzione Superiore "Arrigo Serpieri"
Gianna Baiesi, Marina Beretta, Teresa D'Aguanno, Alfonso Petrella

Istituto d'Istruzione Superiore "Orio Vergani - F.lli Navarra", Ferrara
Emanuela Giannini, Stefano Giatti,

Istituto Professionale "Persolino - Strocchi", Faenza
Agnese Alteri, Daniele Gringeri, Romana Selli

Istituto d'Istruzione superiore Agrario "Antonio Zanelli", Reggio Emilia
Daniele Galli, Mirco Marconi

Coordinamento editoriale: Laura Banzi

Foto: Fabrizio Dell'Aquila pag. 13; archivio famiglia Zoboletti pag. 20; Mirco Marconi pag. 24, 30, 33, 35 sopra;
Daniele Galli pag. 27, 28, 35 sotto.

Grafica: Impronta_digitale - Rimini

Stampa: Centro Stampa Regionale

Hanno collaborato: Raffaella Donati, Maria Pia Ferrari, Stefania Ferriani, Luciana Finessi, Paolo Pirani



La biodiversità è patrimonio mondiale ed è una delle 'anime' del nostro Pianeta. Il suo valore è tale da contribuire all'esistenza di innumerevoli specie e al riequilibrio naturale degli ecosistemi. Le attività antropiche del XX secolo hanno in parte compromesso questa immensa ricchezza che si è fortemente ridotta anche nel nostro Paese, da sempre campione di biodiversità per una serie di fattori tra i quali il clima temperato, la posizione geografica ed orografica.

Da circa un decennio le politiche nazionali ed europee sulla biodiversità hanno assunto un'impronta molto più diffusa, grazie ad una sensibilità che ha investito le persone e le comunità e di conseguenza anche le istituzioni. È per questa ragione che il coinvolgimento dei ragazzi e delle ragazze delle scuole superiori, e in particolare degli istituti agrari, nel progetto Arca del Gusto in collaborazione con Slow Food è così importante: è giusto fare affidamento sulle giovani generazioni nel passaggio di testimone per la salvaguardia del pianeta, attraverso gli strumenti della conoscenza e la messa in campo di tecniche che contemplano l'agricoltura di precisione, l'utilizzo del digitale, l'innovazione e la ricerca in ambito agricolo. Inoltre le nuove generazioni hanno saputo dimostrare con molta freschezza ed entusiasmo una sensibilità più profonda e attenta alla sostenibilità e alla cura dell'ambiente rispetto a quella messa in campo in altri tempi.

La biodiversità infatti non è un affare unicamente ambientale, come sa bene chi lavora e produce in ambito agricolo e agroambientale, ma un tesoro che dobbiamo coltivare con cura, attraverso la produzione biologica e l'agricoltura integrata, ovvero quel sistema di interventi finalizzati alla tutela della flora e della fauna selvatiche, che esclude l'impegno di concimi, fitofarmaci o digestati, e che coinvolge anche la tutela delle razze bovine autoctone, come ricchezza da preservare. Dovremo pertanto continuare a lavorare per salvaguardare il benessere animale, ambientale e umano

perché sono le pagine che compongono lo stesso libro e che necessitano di uno sforzo comune e condiviso che dobbiamo costruire attraverso la conoscenza e la ricerca, l'innovazione tecnologico-produttiva, e la promozione.

Da qui la scelta di investire risorse in contributi e investimenti per la tutela della biodiversità nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale promosso da Regione attraverso i finanziamenti europei e il sostegno ai Presidi Slow Food del nostro territorio, capaci di creare cultura, identità ed educazione, in un dialogo crescente e attento con l'ambiente antropico e rurale che li circonda. La promozione di un territorio e dei suoi prodotti passa dalla qualità produttiva, dalla ricerca rigorosa, dalla tutela alimentare che sappiamo garantire attraverso il valore dei prodotti che portiamo sulle tavole dei consumatori. La pandemia ci ha insegnato che crescerà l'attenzione per la qualità, la sicurezza alimentare e la consapevolezza, in particolare verso due capisaldi: la salute e il cibo, ed entrambi hanno a che fare con la tutela del Pianeta. Un prodotto agroalimentare 'parla' della terra che lo ha generato, se ha saputo rispettarla e tutelarla: ne siamo ben consapevoli e continueremo a impegnarci per garantire questa preziosa ricchezza.

Alessio Mammi

**Assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca
Regione Emilia-Romagna**



La biodiversità è un concetto tanto complesso, per le sue infinite interconnessioni scientifiche, quanto semplice, per le sensazioni intime che anche ognuno di noi percepisce in quanto essere vivente. Un'incredibile moltitudine di specie animali e vegetali, senza pensare a tutti quei microrganismi attori principali di molte produzioni alimentari che governano il nostro pianeta. La biodiversità è la nostra garanzia per il futuro: difenderla è l'unica via che abbiamo a disposizione per assicurarci un domani possibile, anche se, troppo spesso, è una strada ardua e difficile da percorrere per mancanza di visione e di conoscenza.

In uno dei libri che ha più segnato il '900, "Il mondo salvato dai ragazzini" di Elsa Morante, troviamo un pezzo magistrale, manifesto profondo del senso della vita: "la canzone degli F.P. (Felici Pochi) e degli I.M. (Infelici Molti)". Per essere felici bisogna essere attivi, coscienti, partecipativi, curiosi, coerenti; bisogna conoscere, studiare, battersi per i propri ideali. Per salvare la biodiversità, quindi, bisogna capirla, sentirla, viverla, essere in connessione con essa e, perché no, come nel nostro caso, assaggiarla, sentirne i suoi sapori e odori, capire come è arrivata nel nostro piatto. Tutto questo è possibile solo grazie alla pratica e all'educazione.

Per questo motivo sono grato che, attraverso questo progetto e grazie al lavoro che Slow Food porta avanti da più di 30 anni, il concetto di biodiversità sia arrivato dentro le scuole e abbia toccato direttamente le coscienze di numerosi studenti. Dopotutto, gli unici in grado di salvare questo mondo offeso e martoriato sono, appunto loro: le "ragazzine" e i "ragazzini".

Carlo Petrini
Slow Food

Insieme per favorire la qualità del cibo e la sostenibilità dei processi produttivi

Il protocollo d'intesa tra Regione Emilia-Romagna e l'Associazione Slow Food Italia per la salvaguardia della biodiversità e per la tutela dei Presidi agroalimentari autoctoni come parte della cultura e identità di un territorio intero.

Luciana Finessi, Regione Emilia-Romagna
Raffaella Donati, Slow Food Italia

La Regione Emilia-Romagna nell'ambito delle proprie attività istituzionali e anche attraverso la Legge Regionale n. 21 marzo 1995, n. 16 "Promozione economica dei prodotti agricoli e alimentari regionali", ha sempre sostenuto e realizzato iniziative di valorizzazione del patrimonio rurale ed enogastronomico regionale.

L'intento è di promuovere la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari regionali, al fine di migliorarne la comunicazione nei confronti dei consumatori e degli operatori commerciali per favorire una corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e sulle tecniche utilizzate per ottenerli,

così da valorizzare le risorse agricole e alimentari senza dimenticare che rappresentano l'identità, la storia e la tradizione del nostro territorio, fondamentale risorsa sia dal punto di vista economico che culturale e sociale.

NASCITA DEL PROTOCOLLO D'INTESA

Slow Food da anni lavora per contribuire al rafforzamento dei legami dei prodotti di qualità con i loro territori, in un'ottica di salvaguardia della biodiversità, promuovendone l'assunzione a ruolo di beni culturali. Obiettivi primari: favorire una qualità

del cibo fondata in particolare su bontà organolettica, sostenibilità ecologica dei processi produttivi, distributivi e di consumo; rispetto della giustizia sociale e della dignità di tutte le persone coinvolte nella filiera alimentare; sviluppo di azioni rivolte a combattere gli sprechi, difendere il paesaggio, il suolo e il territorio nonché, la volontà di valorizzare la memoria locale coinvolgendo ed educando alla cultura alimentare i cittadini e le giovani generazioni. Da qui la nascita del Protocollo d'Intesa tra Regione Emilia-Romagna ed Associazione Slow Food Italia. L'intensa attività di collaborazione tra Regione e Associazione Slow Food, ottenuta grazie al protocollo, ha facilitato l'identificazione e la salvaguardia sul territorio di tutte quelle produzioni agricole e alimentari come Presidi, Prodotti di montagna, Prodotti tradizionali che costituiscono il patrimonio di biodiversità, cultura e sostenibilità di cui si fanno interpreti e custodi, le comunità rurali. Tra le attività condivise c'è la tradizionale partecipazione a Terra madre/Salone del Gusto di Torino, in uno spazio comune, con l'organizzazione nello stand, di incontri volti alla diffusione di conoscenza della cultura rurale e alle degustazioni delle

tante eccellenze della enogastronomia della nostra Regione, valorizzando i prodotti, i territori e la professionalità degli operatori del settore. Mettendo in evidenza sia le importanti produzioni a qualità regolamentata sia i Presidi o le particolarità che contribuiscono al mantenimento delle comunità a salvaguardia soprattutto dei territori interni e/o svantaggiati. L'impegno comune per la formazione e l'educazione delle giovani generazioni sui temi della valorizzazione del patrimonio rurale ed enogastronomico della regione, della promozione di un'agricoltura sostenibile, attenta al rispetto della biodiversità, al recupero dei sapori e delle tecniche produttive tradizionali, con un forte legame con cultura e tradizioni locali, ha portato nel 2018 alla nascita del progetto *"Amiamo la Terra – Difendiamo il Futuro"* rivolto agli studenti degli Istituti tecnici Agrari. Consapevoli che l'agricoltura di qualità, rispettosa dell'ambiente, può diventare la leva attraverso la quale in futuro miglioriamo complessivamente i sistemi alimentari, affinché possano garantire salubrità, equità sociale ed economica, ma anche tutelare un patrimonio storico, culturale e paesaggistico legato indissolubilmente al cibo.

Le piccole produzioni tradizionali ed identitarie, razze autoctone, ortaggi, frutta e trasformati, sono troppo spesso prodotti a rischio di estinzione, prodotti fondamentali in termini di biodiversità ma che hanno anche un grande valore per la conservazione del patrimonio culturale locale e devono per questo essere tutelati e preservati, ma la qualità e la complessità del cibo, per essere comprese appieno, devono essere raccontate, spiegate e fatte vivere. Da qui la grande attenzione per i più giovani, in particolare per gli studenti degli Istituti Agrari della nostra Regione, per sensibilizzarli sui temi della biodiversità e della sostenibilità con lo scopo, non solo di formare persone consapevoli, ma soprattutto futuri protagonisti della ricchezza agroalimentare della Regione. Il progetto ha preso avvio nel dicembre 2018 coinvolgendo studenti delle classi terze di 5 Istituti Agrari a cui si sono man mano aggiunte sezioni degli Alberghieri negli Istituti ove è presente il doppio indirizzo, individuati all'interno della nostra regione tali da coprire un territorio ampio. Il primo Istituto coinvolto è lo Zanelli di Reggio Emilia, con un ruolo di tutor, operando da oltre vent'anni nell'ambito della salvaguardia della biodiversità agraria.

Gli altri istituti coinvolti sono: l'Istituto Tecnico Agrario Raineri Marcora di Piacenza; l'Istituto Tecnico Agrario Serpieri di Bologna; l'Istituto Tecnico Agrario Navarra di Ferrara; l'Istituto professionale Persolino-Strocchi di Faenza. Gli studenti, guidati e supportati dagli esperti dell'Assessorato Agricoltura e Slow Food, hanno mosso i primi passi con i loro insegnanti immergendosi in una ricerca storico/identitaria sulle produzioni agrarie e gastronomiche del loro specifico territorio, individuando ed elencando razze e cultivar a rischio d'estinzione o scomparse. Di quest'ultime ne hanno poi adottate una o due a seguito di una valutazione preventiva, con lo scopo di recuperarle, metterle in coltivazione e riprodurle. Grazie alla creazione di un apposito portale web, studenti, esperti ed insegnanti sono stati in costante relazione tra loro per tutta la durata del progetto. Nella Giornata Mondiale dell'Alimentazione, il 16 ottobre 2019, è stato organizzato un convegno, progettato, coordinato e condotto dagli studenti stessi. È stata l'occasione per rendere visibile ad un pubblico ampio il lavoro effettuato, valorizzando e rendendo protagonisti i ragazzi testimoni e portavoce di un'agricoltura

di qualità, rispettosa dell'ambiente, che tutela le piccole produzioni tradizionali e identitarie, salvaguardando un patrimonio storico, culturale e paesaggistico legato indissolubilmente al cibo. Ma sono stati affrontati anche temi di attualità come la sfida che tutti dovranno affrontare, quella di nutrire il pianeta quando saremo probabilmente più vicini ai 9 miliardi di persone che ai 7 miliardi di oggi, con meno terra e un cambiamento climatico in atto. Una sfida mai accaduta nella storia dell'uomo. I primi e veri protagonisti delle trasformazioni future, che dovranno affrontare, partendo dall'innovazione, la ricerca, l'applicazione di nuove tecniche di coltivazione e allevamento, sono proprio i giovani. Con questa pubblicazione si racconta il percorso fatto con i ragazzi, si raccolgono le idee, i pensieri, sul lavoro svolto con la speranza di aver piantato un seme che li porti a riflettere sull'importanza delle loro azioni per il futuro del nostro pianeta.



L'Arca del Gusto,
l'importante progetto
Slow Food che tutela la
biodiversità e salva
dall'oblio
migliaia di prodotti
enogastronomici parte
della nostra identità!



Per salvare la biodiversità

Per salvare la biodiversità



Lia Cortesi, Gino Quartieri
Slow Food Emilia-Romagna

La biodiversità è l'insieme di ambienti naturali e specie viventi, animali e vegetali, che popolano il nostro pianeta e si sta progressivamente riducendo: nel corso di un secolo si sono estinte più di 300.000 varietà vegetali e continuano a estinguersi al ritmo di una ogni sei ore.

Ogni anno scompaiono sia varietà vegetali che specie animali ed è un risultato che si deve all'opera dell'uomo.

Slow Food, l'associazione internazionale no profit, è impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. La sua lotta per la difesa della biodiversità è attuata con progetti concreti per segnalare al mondo la necessità di una inversione di tendenza a partire dal cibo. L'impegno dell'associazione è di

favorire la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile che dia valore all'agricoltura di piccola scala e ai trasformatori artigiani, passando attraverso i prodotti a rischio di estinzione proteggendoli nell'Arca del Gusto, per poi diventare Presidi Slow Food.

VIAGGIARE PER IL MONDO CON L'ARCA DEL GUSTO

Per preservare questa nostra ricchezza è nata l'Arca del Gusto che segnala l'esistenza di questi prodotti e denuncia il rischio che questi possano scomparire. La loro salvezza passa dal racconto della loro appartenenza alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta, un patrimonio straordinario di frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi. L'Arca invita tutti a fare qualcosa: a

volte serve riscoprire questi prodotti, riportarli sulle tavole, sostenere i produttori.

Il progetto dei Presidi Slow Food nasce una decina di anni fa, a seguito di quello dell'Arca del Gusto. Con il progetto si sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, si valorizzano territori, si recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, si salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

I Presidi sono quindi il passo successivo alla catalogazione dell'Arca e intervengono concretamente per salvaguardare un prodotto tradizionale, una tecnica tradizionale (di pesca, allevamento, trasformazione, coltivazione), un paesaggio rurale o un ecosistema.

Per valorizzare un prodotto occorre riunire i pochi produttori rimasti e renderli visibili, aiutarli a comunicare l'eccellenza gastronomica della loro produzione così a garantirgli un reddito; riunirli in associazioni, incoraggiandoli a condividere e redigere disciplinari di produzione rigorosi che chiariscono quali sono le regole di produzione tradizionali e le tecniche di produzione più sostenibili.

Per avvicinare i piccoli produttori e i consumatori, Slow Food promuove

in tutto il mondo altri strumenti importanti, come gli orti familiari, comunitari e scolastici, la rete internazionale di mercati detti i Mercati della Terra dove lavorano, in accordo e con i principi di Slow Food, i piccoli produttori che ne diventano i protagonisti perché solo loro possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti. Sui banchi del Mercato della Terra si trova cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e stagionali; rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi, per chi compra e per chi vende ma non sono solo luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione. In Emilia-Romagna ci sono 17 Presidi, 35 prodotti dell'Arca segnalati e 38 orti in condotta. Un valore che ci permetterà di vivere il futuro senza perdere la conoscenza e la possibilità di poter assaggiare i tanti modi di fare la pasta ripiena lungo la Via Emilia; gli innumerevoli modi di fare il ragù; i formaggi a latte crudo; i grani antichi; le castagne ed i marroni; i piccoli frutti del nostro appennino; le tante varietà di frutta di stagione; la stagionalità dei nostri ortaggi e legumi; il pesce azzurro dell'adriatico; i pesci ed i

prodotti unici delle valli di Comacchio e di Ravenna; il pesce d'acqua dolce del Po e dei suoi affluenti; i vini delle colline e delle pianure e tanto altro.

SANO, BUONO, PULITO E GIUSTO

Occorre quindi partire dalle comunità locali, dai piccoli produttori che hanno scelto di condividere il concetto di "Sano Buono Pulito e Giusto", producendo in modo tradizionale cibi e prodotti. Occorre costruire una fitta rete tra contadini e consumatori, che porti a un modo oculato di fare la spesa, basato sulla curiosità e l'intraprendenza e sulla consapevolezza di come ogni nostra piccola azione incide sulle sorti del clima e sulla salute del pianeta. È necessario preservare quanto è ancora rimasto dei prodotti, dei modi di produrre, di pescare e di cucinare, dei modi di fare il vino perché sono parte integrante del nostro essere comunità e della nostra biodiversità.

Questo senso di comunità che affonda soprattutto in una preziosa biodiversità anche umana è il modo di pensare ad un futuro che poggia con solide basi nel passato e con la consapevolezza che ognuno di noi deve dare un piccolo contributo alla salute del mondo.

I semi perduti e ritrovati



Mirco Marconi e Daniele Galli
Istituto di Istruzione Superiore "A. Zanelli", Reggio Emilia

L'affascinante
avventura dell'Istituto di
Istruzione Superiore
"A. Zanelli" di Reggio
Emilia alla ricerca dei
semi perduti... e ritrovati!



Reggio Emilia è conosciuta nel mondo per alcune sue "perle" enogastronomiche: il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale, il lambrusco e i suoi salumi. Si tratta di prodotti derivanti da trasformazione, mentre tra quelli che l'agricoltura ci offre direttamente, l'Anguria Reggiana è l'unico a potersi fregiare di un riconoscimento a livello europeo, l'Indicazione Geografica Protetta (altri sono condivisi con le province vicine, come la "Pera dell'Emilia Romagna").

Il nostro territorio nasconde però alcuni altri piccoli "gioielli" agroalimentari, che meritano di essere assolutamente conosciuti, dagli emiliani innanzitutto. Si tratta di "frutti dimenticati" della nostra terra, che sono caduti nell'oblio a causa dell'avvento dell'agricoltura industrializzata prima, e della

globalizzazione economica poi, ma che oggi possono avere un nuovo ruolo e dignità, nella prospettiva di un'agricoltura sostenibile e di una attenzione sempre più forte alle tradizioni gastronomiche locali ed al cibo salutare.

Si tratta di varietà di cereali, frutta e ortaggi, o di razze animali, che hanno rischiato di estinguersi e che oggi sono protette da specifiche normative sia a livello nazionale che regionale.

Un esempio arcinoto è la vacca rossa reggiana, che rischiò di scomparire e che negli ultimi decenni è stata rilanciata, grazie alla qualità del suo latte per la produzione del Parmigiano Reggiano.

C'erano però anche tante varietà vegetali un tempo importanti: frutti come il melo campanino, la pera nobile, la prugna zucchella; cereali quali il frumento Poulard di Ciano

Il territorio nasconde veri piccoli gioielli agroalimentari!

Mercato a San Polo d'Enza negli anni '40: sono riconoscibili l'anguria di Santa Vittoria e la zucca cappello da prete

Mercato ortofrutticolo di Reggio Emilia nei primi anni '60: è riconoscibile il melone ramparino

Dipinto del '600 che ritrae il melone rospo

e il grano del miracolo, ortaggi quali la zucca cappello da prete e la cipolla borettana. Mentre, ad esempio, quest'ultima non ha mai smesso di essere coltivata, le altre hanno rischiato di sparire, o si sono realmente estinte, provocando una perdita di sapori, memorie e tradizioni, oltre che della combinazione unica di geni che ogni varietà rappresenta. Questi prodotti sono stati abbandonati non perché di gusto scadente (in generale è tutt'altro!), ma perché poco produttivi o poco adatti alle lunghe conservazioni e trasporti che la grande distribuzione richiede. Qualcuno però ha testardamente continuato a credere in queste varietà locali, remando in direzione ostinata e contraria, come avrebbe detto Fabrizio De Andrè, e alla fine sta cominciando ad avere qualche soddisfazione. Chi vi scrive aderisce a questa corrente di pensiero, che crede che la biodiversità agraria possa avere un ruolo importante nell'agricoltura italiana del prossimo futuro. Più di una ventina di anni fa, infatti, nel nostro Istituto agrario si iniziò a guardare con interesse verso queste varietà locali, andando alla ricerca di qualcuno che avesse mantenuto le sementi, ma anche delle tracce e delle memorie del passato.

RICERCARE CON PAZIENZA

L'idea di andare a ricercare, con pazienza e determinazione, queste varietà dimenticate nacque grazie ad un substrato fertile in cui la nostra scuola era calata e che rappresentò una grande fonte di ispirazione. Nell'area dell'azienda agraria scolastica era ospitata la stalla delle vacche rosse e il caseificio che trasformava il loro latte in un Parmigiano Reggiano diverso dagli altri. L'azienda scolastica stessa vantava una collezione di vitigni tradizionali reggiani, realizzata dai colleghi nei decenni precedenti, con lo scopo lungimirante di conservare quella base ampelografica che era stata spazzata via dall'avvento della viticoltura specializzata e dalla creazione della Doc Lambrusco reggiano nel 1971, che prevedeva solo 5 varietà nel disciplinare, a fronte delle decine e decine presenti sul territorio. Infine, proprio in provincia di Reggio Emilia, a Guastalla, nacque "Piante e animali perduti", una manifestazione sul tema della biodiversità agraria che è ancora, a distanza di tanti anni, la più bella e importante in Italia. Fu proprio nella cittadina in riva al Po che alcuni "salvatori" di semi, più o meno inconsapevoli, ci fecero dono di alcune delle varietà ortive dimenticate, che poi

negli anni successivi abbiamo a nostra volta distribuito a tutti gli agricoltori e appassionati interessati. Dato che la vacca rossa e i vitigni erano già presenti nella nostra azienda didattica, decidemmo quindi di orientare la nostra ricerca verso le ortive.

Il primo amore, con cui tutta questa storia ha avuto origine, è stata la zucca cappello da prete, che per ricette quali i tortelli detiene ancora una qualità gastronomica insuperata, come dimostrano i tanti ristoranti e gastronomie che ce la richiedono. L'idea di ricercare la zucca cappello da prete nacque in questo contesto e, siccome non sono le istituzioni che portano avanti le idee e i progetti ma le singole persone, gli insegnanti che si fecero carico di questa sfida avevano anche memorie personali e familiari che li supportavano: si trattava, ad esempio, di rintracciare e dare nuova vita ad un ortaggio che il proprio nonno ortolano coltivava e vendeva, o di poter riassaporare un melone che si mangiava durante la propria infanzia. Girovagando per le campagne della bassa reggiana, alla fine degli anni '90, scovammo diverse accessioni di questa zucca, ovvero diverse tipologie alcune delle quali più corrispondenti alle memorie personale ed alle fonti scritte e orali, altre meno. Alla fine,

ne abbiamo scelte e adottate due, che significa che ogni anno, da oltre vent'anni a questa parte, le coltiviamo garantendo il mantenimento delle caratteristiche della varietà, ovvero evitando l'ibridazione e selezionando per la raccolta dei semi gli esemplari più corrispondenti al "tipo". Le due accessioni scelte provenivano una dall'Oltrepò mantovano e l'altra dalle campagne attorno a Guastalla. Per noi sono diventate la zucca cappello da prete mantovana, la prima, e reggiana la seconda e con questi nomi sono state registrate, una ventina di anni dopo, nel registro delle varietà orticole prive di valore intrinseco, istituito con il Decreto Legislativo n. 267 il 30 dicembre del 2010.

Siccome l'appetito vien mangiando, negli anni successivi la ricerca si è allargata ad altre cucurbitacee tipiche del nostro territorio: meloni e angurie. La ricerca in questo caso è stata più difficoltosa, perché le varietà tradizionali di meloni venivano coltivate solo a livello di orti familiari e le varietà locali di anguria erano scomparse del tutto già da diversi decenni. I semi dei meloni vennero scovati nella bassa reggiana tra il 2003 e il 2005: il melone banana di Lentigione dal Sig. Maghenzani, coltivatore anche di prugna zucchella, e il melone

ramparino dal Sig. Gazzoni a Gualtieri, i quali li custodivano come gioielli di famiglia. Il melone rospo ci venne donato durante una delle edizioni della manifestazione guastallese ed il barenana Santa Vittoria venne reperito presso l'azienda agricola Scarlassara, che lo coltivava per uso familiare. L'anguria di Santa Vittoria è invece ritornata nella nostra città dagli Stati Uniti: qui da noi era scomparsa ma un commerciante di sementi emigrato laggiù l'aveva conservata negli anni e la rispediti, tramite posta, ad un nipote agricoltore residente in provincia di Parma.

LA NORMATIVA REGIONALE SULLA CONSERVAZIONE DELL'AGROBIODIVERSITÀ

In quegli stessi anni si avviò l'iter di preparazione della normativa regionale sulla biodiversità in agricoltura, che vede poi la luce come Legge Regionale n. 1 del 2008. Il nostro Istituto venne coinvolto dall'allora Assessorato Agricoltura provinciale, per la segnalazione di varietà di interesse e per la ricerca di documentazione storica. L'andare a cercare notizie più circostanziate sulle zucche, meloni e angurie che avevamo trovato e

salvato, rappresentò un lavoro molto stimolante. Si trattava di andare a cercare le poche notizie esistenti, pubblicate a mezzo stampa, su libri e riviste di settore dalle pagine ingiallite, come i bollettini delle cattedre ambulanti di agricoltura, riviste come "Italia agricola" edita tra fine Ottocento e i primi decenni del Novecento, opere monografiche, vecchi cataloghi di ditte sementiere, ma anche opere pittoriche. La ricerca fu lunga, difficile e spesso infruttuosa, in quanto la coltivazione delle cucurbitacee, non essendo considerata una coltura da reddito, non era di norma ritenuta degna di attenzione dagli agronomi dell'epoca, in special modo per quel che riguarda le varietà locali. Un po' di materiale venne comunque rintracciato e laddove non si trovarono notizie si supplì con testimonianze orali di anziani agricoltori, che avevano ancora memoria di queste varietà. A volte, comunque, le ricerche non furono sufficienti a chiarire il mistero che aleggia su alcuni di questi frutti della nostra terra. È il caso, ad esempio, del melone banana di Lentigione: il Sig. Maghenzani, ultrasessantenne all'epoca, ricordava che nella sua infanzia il melone venne portato in azienda da una signora che lavorava come domestica e lo coltivava da anni

Ricerca
con pazienza!!



Zucca cappello da prete reggiana - interno e semi



Zucca cappello da prete reggiana

ZUCCA CAPPELLO DA PRETE

La cappello da prete rappresenta indubbiamente la più antica varietà di zucca presente sul nostro territorio. Il nome cappello da prete, usato anche a Parma e a Mantova, deriva dalla sua forma a due falde: quella superiore più larga e l'inferiore più ristretta, il ché nella fantasia popolare ricordava il cappello del parroco fino agli anni '50. Zucche con forme simili in altri luoghi sono state chiamate in modo più "esotico", ad esempio "zucca a turbante", ma qui ha prevalso un nome con riferimenti locali. Nel piacentino e nel pavese una zucca simile viene chiamata "berettina". Questa zucca veniva conservata durante i mesi invernali, fino a raggiungere ancora sana la primavera. Era la protagonista di un piatto tradizionale reggiano, il tortello di zucca, per cui possiede le caratteristiche ideali: polpa soda e poco acquosa, spiccata dolcezza, assenza di aromi particolari, come invece quelli tipici della specie *Cucurbita moschata*, giacché la nota aromatica tipica di questo tortello deve derivare da amaretto, buccia di limone o mostarda. Le caratteristiche della polpa si prestano anche bene per la

a livello familiare; ciò permetteva di risalire a fine Ottocento, ma dal quel punto in poi le tracce svaniscono e non ci sono altri elementi o meloni che gli somiglino. Questo melone è conosciuto in un'area molto ristretta della provincia, a ridosso col confine parmense; una fonte orale testimonia che fosse noto e coltivato anche a Sorbolo parmense. Agricoltori anziani che gestivano le "ortaglie" a Novellara, ovvero le cocomeraie e melonaie, intervistati in merito hanno riferito di un melone chiamato "tripolino", già noto prima della seconda guerra e le cui caratteristiche sembrano collimare col melone di Lentigione. Il nome parrebbe indicare l'arrivo dall'ex-colonia italiana che, se si ipotizza casuale e limitato al nostro territorio, spiegherebbe come un melone simile non compaia in nessuna referenza bibliografica o fonte orale al di fuori del nostro territorio. Vediamo ora le caratteristiche salienti delle cucurbitacee che sono state recuperate dal nostro istituto.



preparazione degli gnocchi di zucca. La zucca cappello da prete reggiana in conservazione presso l'Istituto "A. Zanelli" ha frutti con dimensione e forma molto regolari, pezzatura media (2-4 kg), colore grigio-verde chiaro e superficie liscia, costolatura assente; la falda inferiore è sempre ben pronunciata e i semi hanno colore bianco. La polpa è densa e asciutta, con elevato contenuto di solidi, povera di fibra, con colore giallo-arancio chiaro. Esempari di questa accessione sono stati utilizzati per una ricerca sul DNA dal Laboratorio di analisi varietale dell'E.N.S.E. di Tavazzano, che ha dimostrato una notevole uniformità genetica e di conseguenza una costanza dei caratteri fenotipici. Non si hanno notizie precise sulla sua origine storica. C'è una certa somiglianza con una delle più note zucche tradizionali d'Italia, la Marina di Chioggia, la quale ha però un colore verde scuro e una superficie costoluta e molto verrucosa (zucche di questo tipo compaiono già in dipinti tra '500 e '600). L'unico e più antico riferimento scritto rinvenuto su un'edizione a diffusione nazionale e che ha un possibile legame con questa forma caratteristica a due falde, appare su di una manuale del 1892 (Farneti R. Frutti freschi e secchi - ortaggi.

Fratelli Dumolard editori, Milano): "Zucca turbante - La forma [...] la fa rassomigliare ad un turbante. La varietà grossa comune ha da 40 a 60 cm di diametro trasversale. La polpa è di un bel color giallo, fina, molto stimata". Il Casali (C. Casali, I nomi delle piante nel dialetto reggiano, Atti del Consorzio Agrario di Reggio Emilia, Reggio Emilia 1915) cita una *zócca da la brètta* che potrebbe coincidere con il nome più in uso all'epoca per la zucca cappello da prete.

MELONE ROSPO

Meloni con l'aspetto simile a una zucca e con la superficie rugosa e verrucosa, come il melone rospo, compaiono in diversi dipinti italiani risalenti al periodo tra Cinquecento e Seicento. Ricerche ed interviste svolte sulla sponda nord del Po, testimoniano della presenza di un "melone rognoso", che era quello più diffuso a inizio '900 (Mecenero G., Storia del Melone nel territorio viadanese-casalasco. GAL Oglio-Po). Nel reggiano il nome è sovente declinato al femminile in "rospa" e lo si può considerare una presenza di lunga data sul nostro territorio, come confermato nelle memorie degli agricoltori più anziani.





Melone ramparino
in coltivazione



Melone
ramparino



Anche Filippo Re nel 1811, nel suo "L'ortolano dirozzato", parlando dei meloni di varietà zatta o cantalupo, la chiama "rospa": "[...] la superficie delle Zatte è più o meno sormontata o coperta di bernoccoli, talvolta rlevantissimi. I Bolognesi la dicono Rospa. La polpa delle zatte è la migliore di tutte le specie di Poponi". Secondo il Casali (1915) in dialetto era chiamato *mlòun ròsp o mlòuna*.

Le sue caratteristiche sono un aspetto simile ad una zucca: forma tondeggianta e schiacciata sui poli, costoluto e con superficie verrucosa. A maturità la buccia è gialla, anche se una parte delle rugosità rimangono verdi; la polpa è arancio intenso. Il suo gusto è molto particolare, non molto dolce, sapido e leggermente piccante, molto più deciso rispetto ai meloni di oggi.

Il melone rospa è stato coltivato certamente fino alla fine degli anni '60 e forse anche negli anni '70, anche se in modo sempre più sporadico. Una foto risalente agli anni '50 su di una pubblicazione del Comune di Novellara (Ariosi V., Novellara e i novellaresi. Palazzo Bonaretti Editore, Novellara 2010), ritrae un casotto di angurie in cui sono chiaramente presenti in vendita dei meloni rospa.

L'accessione attualmente in

conservazione all'Istituto di Istruzione Superiore "A. Zanelli" è stata rinvenuta a Brescello nel 2003, da un orticoltore hobbista che lo aveva conservato.

MELONE RAMPARINO

Si tratta di un melone retato di dimensioni medio-piccole, con polpa di colore verde chiaro, molto profumata e dal gusto intenso e deciso, quasi piccante. Cresce facilmente arrampicandosi su reti e sostegni, da cui deriva il nome. Ci sono varie citazioni nella letteratura di settore (libri, cataloghi di ditte sementiere), che citano un melone rampicante verde, tra fine Ottocento e primi del Novecento. La citazione che più da vicino riguarda il nostro territorio risale al 1915, nel libretto di Carlo Casali "I nomi delle piante nel dialetto reggiano": lì viene citato come *mlòun ramparèin* ed è testimonianza della sua presenza nel reggiano all'inizio del secolo scorso. Pare comunque fosse diffuso su di un areale abbastanza vasto nel nord Italia, infatti era conosciuto a nord del Po (Cremona, Mantova) col nome di *rampeghin*, e in provincia di Rovigo come *Peverin*, nome dovuto appunto al gusto leggermente piccante. Il ramparino è stato coltivato fino ai





Melone banana di
Santa Vittoria



primi anni '70, quando si poteva ancora trovare dai fruttivendoli. I suoi punti deboli erano la scarsa resistenza alla fusariosi e la limitata dolcezza, che nel giro di alcuni anni ne hanno provocato il rapido abbandono.

MELONE BANANA SANTA VITTORIA

Melone banana è un termine piuttosto diffuso nelle aree della Pianura Padana: dal cremonese al mantovano, dal parmense al reggiano. Probabilmente ci sono ecotipi diversi, ma con molti denominatori comuni: forma ellittica e dimensioni grandi, colore giallastro e buccia sottile, profumo molto intenso che ricorda vagamente la banana, spiccato sapore dolce.

Tutti gli anziani agricoltori intervistati lo hanno ritenuto uno dei meloni tradizionali reggiani, tipicamente coltivato a livello familiare, anche se qualcuno ne ha collocato la diffusione in un'epoca successiva rispetto a rospa e ramparino, probabilmente negli anni '50.

Gli unici riferimenti scritti rinvenuti sono in cataloghi di ditte sementiere. La prima è nel catalogo di Ingegnoli del 1936, dove è solo citato. Il secondo è di una ditta di sementi di Cesena, la

SAIS, e risale al 1972; il melone banana era allora così descritto: "frutti molto allungati, buccia leggermente rugosa, di colore giallastro, polpa di colore giallo, di ottimo sapore, medio tardivo". La descrizione coincide abbastanza bene alle varietà che oggi conosciamo. L'accessione attualmente in conservazione nel nostro Istituto è stata rinvenuta nel 2008 a Cadelbosco Sotto, in prossimità di Santa Vittoria, presso un'azienda agricola che lo coltivava su un'area limitata, per uso strettamente familiare.

MELONE BANANA DI LENTIGIONE

Questo melone è senza dubbio il più misterioso e difficile da inquadrare tra i meloni tradizionali reggiani. Non esistono citazioni scritte e non somiglia a nessun altro tipo di melone noto, se non per il suo gusto che ricorda vagamente quello della banana: differisce però dagli altri meloni omonimi per i suoi caratteri fenotipici. Anche sul nome non si ha alcuna certezza. L'agricoltore di Lentigione di Brescello presso il quale è stata rinvenuta nel 2003 l'accessione attualmente in conservazione, lo chiamava semplicemente "melone banana".



Il frutto è tondo e liscio, senza costolature, la buccia a maturazione è giallastra, con screziature arancio e verdi irregolari. La polpa è bianco-giallognola, molto tenera e succosa; se raccolto a giusta maturazione è molto dolce e tende a diventare deliquescente; il profumo è molto gradevole e di forte intensità. Per il suo sapore è più adatto ad essere consumato come frutto che abbinato a pietanze salate e salumi. Ha dato buoni risultati nella produzione di sorbetti artigianali. A nostro avviso è il melone con il gusto più interessante e più attuale, tra quelli in elenco.

ANGURIA DI SANTA VITTORIA

Non ci sono notizie certe sull'origine di una varietà di anguria tipica della bassa reggiana e nota col nome di Santa Vittoria. Il nome stesso "Santa Vittoria" è legato al fatto che negli anni '60 il mercato dell'ortofrutta da locale si allargò a una scala nazionale e l'anguria coltivata a Reggio Emilia, su terreni fortemente vocati come quelli del vittoriese, si conquistò una grande reputazione: c'erano rivendite nelle riviere romagnole e figure che pubblicizzavano la vendita di "Anguria di Santa Vittoria". Localmente

questa anguria era però chiamata in altro modo: "Fojasa" per le larghe dimensioni delle foglie, "Cinquantina" riferita al periodo di sviluppo e "Nostrana", nome generico spesso associato a prodotti agricoli locali. Gli ultimi due nomi sono usati per angurie anche in altre zone e quindi non sono da ritenersi identificativi e caratterizzanti.

Storicamente l'anguria era consumata direttamente dalla famiglia contadina o venduta sui mercati locali, a integrazione del reddito. Una tradizione di coltivazione nel reggiano si creò durante il Settecento a Santa Vittoria, nella tenuta dei Conti Greppi (che diventò poi Cooperativa Braccianti e successivamente Cooperativa Agricola di Santa Vittoria). Successivamente la coltivazione si estese alle ex-valli, ovvero le zone paludose bonificate tra Novellara e Guastalla, trovando lì un terreno e un microclima ideali. Il frutto è sferico e appena schiacciato sui poli, con superficie liscia di colore verde chiaro e righe verde scuro longitudinali, strette e molto marcate. I frutti pesano circa 8-10 kg, con punte di 18-20 kg. La polpa è rossastra, più profumata rispetto a molte cultivar moderne anche se meno zuccherina, ma comunque discretamente dolce. I suoi semi sono grandi (8x11 mm)



e di forma ellittica, di colore marrone chiaro punteggiati di nero. Tra le angurie "moderne" quella che più le somiglia è la Ashai Miyako, che sostituì la Santa Vittoria negli anni '60, senza "sconvolgere" troppo le abitudini dei consumatori locali. Era stata ipotizzata una parentela con la simile "anguria di Bagnacavallo", la quale però ha semi completamente differenti, ovvero biancastri con orlo scuro.

L'accessione di anguria attualmente in conservazione all'Istituto "A. Zanelli" proviene da un agricoltore parmense, che la coltivava per uso personale da almeno 20 anni. I semi erano stati donati alla famiglia negli anni '80, da un parente commerciante di sementi emigrato negli Stati Uniti.

ANGURIA DA MOSTARDA

L'anguria è originaria dell'Africa, probabilmente del deserto del Kalahari, dove l'esploratore David Livingstone ne descrisse una varietà selvatica a pasta bianca che tuttora cresce abbondante e che è chiamata localmente "Tsamma", probabilmente il progenitore dell'attuale *Citrullus lanatus* e del tutto simile alle nostre angurie da mostarda, che quindi vanno considerate più antiche rispetto

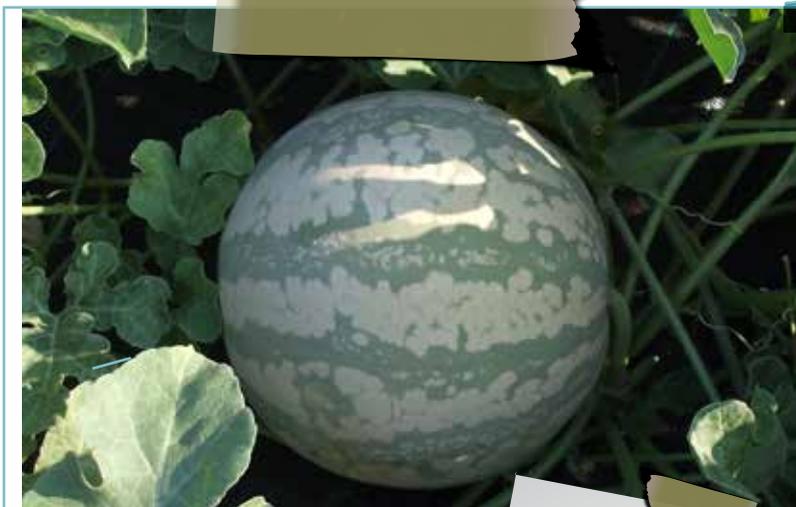
alle varietà a polpa rossa e dolce.

L'introduzione della coltivazione dell'anguria nell'antico Egitto deve aver coinciso con un'opera di selezione dei frutti in base alla loro dolcezza cui è abbinato il carattere del colore rosso della polpa.

La coltivazione di un'anguria nota come anguria da mostarda, con la polpa bianca e priva di dolcezza, era tipica delle zone rivierasche del Po per la produzione di mostarda, la quale veniva preparata nel periodo autunnale, quando la frutta di stagione abbondava, con mele cotogne, pero nobile, anguria da mostarda ed eventualmente zucca.

La diffusione di questo tipo di anguria nel reggiano è sempre stata molto limitata, anche nei decenni passati. Maggior diffusione ha trovato nelle zone con maggior tradizione di mostarda, come il mantovano e il cremonese. Le varietà presenti sul nostro territorio, sotto descritte, fanno quindi riferimento ad accessioni provenienti da queste zone e presenti da noi in modo episodico.

Esistono almeno quattro tipologie diverse di questa anguria, tutte a polpa bianca, ma che si differenziano per forma, colore della buccia e semi di seguito descritte.



Anguria da mostarda
rossa in coltivazione



Anguria da
Mostarda
a seme beige

- Anguria con aspetto striato verde chiaro e scuro, a seme nero e di forma globosa, peso di 8-10 kg; presente in regione soprattutto nella bassa parmense.
- Anguria con colore verde chiaro e mazzatura poco evidente, forma globosa e seme rosso, peso di 7-8 kg; tipica della zona di Colorno (PR).
- Anguria di colore verde chiaro con mazzatura poco evidente, forma oblunga, seme beige, peso di 8-10 kg; diffusa tra Mantova, Cremona, Reggio Emilia e Parma.
- Anguria di colore verde chiaro con mazzatura poco evidente e forma oblunga, peso di circa 10 kg, a seme verdognolo; proveniente principalmente dal cremonese.

Le accessioni di anguria da mostarda attualmente in conservazione all'Istituto "A. Zanelli" sono le ultime tre descritte poc'anzi, mentre la prima è conservata all'Azienda agraria Stuard di Parma.

Per l'ottima resistenza dell'anguria da mostarda alle avversità fungine che colpiscono le cucurbitacee, essa viene utilizzata quale portainnesto per le varietà di anguria da mensa.

SALVARE I SEMI PER GARANTIRNE IL FUTURO

"Salvare i semi" non è però sufficiente per garantire il futuro a queste varietà: l'Istituto Zanelli in questi anni ha infatti cercato di reintrodurle in agricoltura e farle conoscere ai concittadini. La zucca cappello da prete, negli ultimi anni, è ritornata a fare capolino in negozi e ristoranti della provincia. L'anguria di Santa Vittoria e i meloni sono stati adottati da alcune aziende agricole, pur se per un mercato ancora di nicchia. Nei primi mesi del 2020 gli "Antichi meloni reggiani" sono anche diventati un presidio Slow Food, grazie al sostegno economico dato dal MIPAAF e dall'Istituto Bancario Emil Banca Credito Cooperativo. L'ultimo tassello per la salvaguardia di queste varietà antiche è stato il loro riconoscimento ufficiale, che può dar diritto anche a incentivi economici. L'Istituto Zanelli, in collaborazione con la Provincia di Reggio Emilia, è prima riuscito ad inserire queste varietà nel repertorio delle specie agrarie protette dell'Emilia-Romagna, quindi successivamente le ha iscritte nel registro nazionale previsto dal Decreto Legislativo n. 267 del 2010, unico tra gli istituti agrari in Italia ad iscrivere varietà tradizionali.

In maggior dettaglio l'attività di salvaguardia dell'agrobiodiversità dell'Istituto Zanelli nell'ultimo decennio si è estesa a tutto campo, attraverso la conservazione e la moltiplicazione di specie vegetali arboree (in particolare varietà di vite europea) ed erbacee (cereali e cucurbitacee), nonché di specie animali (ovine e avicole). Grazie a queste attività, nell'ottobre 2011 l'ex Servizio "Sviluppo economico, agricoltura e promozione del territorio" della Provincia di Reggio Emilia ha affidato all'Istituto Zanelli, per gli anni 2011/2012 – 2012/2013, il servizio per la realizzazione delle attività previste nel PSR 2007-2013 "Agrobiodiversità: progetto comprensoriale integrato della Provincia di Reggio Emilia", riguardo a: Settore animale – Pecora Cornella Bianca; Settore vegetale – Vitigni antichi; Settore vegetale - Conservatorio dei Semi antichi. In relazione al Conservatorio dei Semi antichi, il compito specifico affidato era di "caratterizzazione, recupero, conservazione e riproduzione di seminativi antichi", "moltiplicazione e coltivazione di tali semi con la collaborazione di agricoltori custodi sul territorio". Di eseguire la stesura delle schede tecniche per l'iscrizione delle stesse al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche

indigene agrarie, così come previsto dalla L.R. 1/2008 relativa alla "Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo". In particolare sono state inserite nel repertorio le seguenti specie/varietà orticole: Anguria da mostarda a semi beige (RER V097), Anguria da mostarda a semi rossi (RER V098), Anguria Santa Vittoria (RER V099), Melone banana di Lentigione (RER V0100), Melone banana (RER V0101), Melone rospa (RER V0102), Melone ramparino (RER V0103), Zucca cappello da prete a semi beige (RER V0104), Zucca cappello da prete a semi bianchi (RER V0105).

Con determinazione n. 8396 del 21/06/2012 la Direzione generale agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie della Regione Emilia-Romagna ha riconosciuto l'Istituto idoneo alla conservazione *ex situ* delle risorse genetiche indigene agrarie iscritte nel repertorio volontario regionale, in particolare per diversi vitigni autoctoni.

Con Decreto 20 ottobre 2017 MiPAAF - 17A07791 – è stata accolta la domanda di registrazione delle varietà locali Zucca Cappello del Prete Reggiana, Anguria S. Vittoria, Anguria da Mostarda, Melone Banana presso

il "Registro nazionale delle varietà di specie ortive prive di valore intrinseco e sviluppate per la coltivazione in condizioni particolari"; con decreto 17 dicembre 2018 MiPAAFT - 19A00124 si è completata la procedura di registrazione, presso il medesimo registro, delle varietà locali Anguria da Mostarda a semi beige e Melone Ramparino e infine con decreto 11 marzo 2019 MiPAAFT - 19A01808 è stata accolta anche la varietà Melone Banana Santa Vittoria. Per queste sette varietà l'Istituto ha assunto un impegno al mantenimento in purezza per un arco di tempo minimo di dieci anni. La selezione conservatrice delle specie/varietà orticole mantenute in purezza viene effettuata in seno all'azienda d'Istituto, nell'ambito delle attività certificate dall'apposita autorizzazione vivaistica e sementiera della Regione Emilia-Romagna.

L'ATTIVAZIONE DELLA BANCA DEL GERMOPLASMA

Nel 2020 è diventata operativa "BAGGER" la Banca Agraria del Germoplasma, Genotipi Emiliano-Romagnoli, per la conservazione *ex-situ* delle Risorse Genetiche Vegetali ad *habitus* erbaceo.

La finalità della banca del germoplasma è quella di consentire la conservazione a medio e lungo termine dei semi di specie d'interesse agrario, a tutela delle risorse genetiche autoctone del territorio e a servizio del sistema produttivo agricolo locale. Tramite lo stoccaggio di un'adeguata quantità di sementi e la loro valutazione analitica iniziale e in itinere, si cerca di ottenere la conservazione di specie/varietà/accessioni, a elevato rischio di erosione genetica, caratterizzate dall'essere adattate a specifici ambienti di coltivazione e dal possedere peculiari caratteristiche qualitative/organolettiche e/o di resistenza a patogeni, nonché fondamentali "serbatoio di geni" per eventuali programmi di miglioramento genetico delle colture.

L'attivazione di "BAGGER" si è resa necessaria per completare l'attività di conservazione/moltiplicazione svolta dall'azienda agraria dell'Istituto che, per decenni, è stata completamente incentrata sulla conservazione *on farm*, ovvero sulla coltivazione delle varietà/accessioni locali nei terreni agrari dell'azienda.

Sebbene la conservazione *in situ/on farm* si adatti meglio alle varietà locali (in quanto è un sistema di conservazione dinamico che ne

consente l'evoluzione nel territorio d'origine), si è ritenuto necessario integrarla con una conservazione *ex situ*, con funzione complementare e precauzionale, al fine di garantire il mantenimento di un elevato livello di biodiversità nelle varietà/accessioni a elevato rischio di erosione genetica (non garantibile da quella *in situ*). È infatti noto che nelle specie d'interesse agrario l'intensità del rischio di erosione può drasticamente mutare, anche in tempi brevi; questa constatazione rende sostanzialmente obbligatorio affiancare alla conservazione *on farm* uno strumento di conservazione *ex situ* che, per quanto statico, garantisce il mantenimento di specifici genotipi, popolazioni, varietà e accessioni. Attualmente, le sementi ottenute dalla coltivazione in azienda vengono disidratate preliminarmente su graticci, pulite e selezionate manualmente, deidratate in un'apposita camera e destinate a tre differenti percorsi di conservazione: una a breve termine in cui le sementi vengono confezionate in sacchetti di carta a doppio strato e riposti in armadi all'interno di un'apposita stanza dotata di controllo termo-igrometrico; uno a medio termine in cui le sementi vengono confezionate in sacchetti multistrato,

sigillate sottovuoto e riposte in un frigorifero ad alta capacità (+2 °C ÷ +4 °C) con opportuni sistemi di monitoraggio termico e di sicurezza; una a lungo termine dove una piccola quantità di semi (in particolare i lotti delle accessioni originarie, i cosiddetti MOS: *Most Original Samples*) viene inserito in apposite bottiglie sigillate e congelato alla temperatura di -30 °C ÷ -40 °C in un apposito congelatore con sistema di allarme di sicurezza. Le ordinarie valutazioni relative all'umidità e alle facoltà germinative, realizzate nel laboratorio di chimica agraria, consentono sia la valutazione delle sementi in entrata, sia il monitoraggio delle sementi già in conservazione, al fine di sottoporle a "ringiovanimento" *ex situ* (in campi-collezione). Per trarre una possibile conclusione, nel corso di alcuni decenni il nostro Istituto è riuscito a diventare un protagonista, pubblicamente riconosciuto, in un settore importante come è quello della salvaguardia della biodiversità agraria, che è una cosa che la scuola dovrebbe sempre porsi come obiettivo: essere un soggetto attivo e non passivo, anche nella produzione di ricerca e conoscenza. Lunga vita ai semi!

Tra storia e ricette il
gustoso viaggio
alla scoperta di una
antica bontà: il melo
Verdone



Il melo Verdone



Al Vardòn a l'è al pum ad me nòn

Istituto Statale d'Istruzione Superiore Agraria "G. Raineri", Piacenza

LA RICERCA NEL PASSATO

La nostra ricerca storica degli usi e costumi nel territorio Piacentino del melo Verdone, è iniziata cercando presso la biblioteca Passerini Landi di Piacenza.

Da qui, la citazione più antica che abbiamo trovato, risale al 1813 quando Portapuglia negli "Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia" descrive le caratteristiche di questo importante frutto del territorio. Quasi un secolo più tardi, in un articolo pubblicato su Italia Agricola del 1909, Ferruccio Zago, Direttore della Cattedra Ambulante di Piacenza e illustre pomologo italiano, descrive l'importanza di questo frutto, spiegando che fra le molte varietà

di mele che venivano comunemente coltivate nella provincia di Piacenza una meritava di essere segnalata per i suoi pregi di bontà e serbevolezza: la mela Verdone. Zago aggiunge che non si sapeva se si trattasse di varietà importata o ottenuta con la coltivazione, perché mancavano notizie storiche precise intorno alla sua diffusione, però aggiunge interessanti informazioni sull'epoca di maturazione, sulla conservazione, la resistenza al trasporto e l'adattamento ai terreni della collina delle vallate del Tidone, dell'Arda, del Nure e della Trebbia del Piacentino. Zago riferisce che la mela Verdone è una delle varietà più tardive del piacentino e che è quella presente per maggior tempo sui mercati locali, consigliandone la coltivazione nei



Fruito maturo di mela Verdone

I bottoni fiorali sul ramo

Pianta adulta nel frutteto della scuola

frutteti industriali.

Successivamente, l'agronomo Tamaro Domenico, parlando di frutta di grande reddito nel 1935, inserisce il Verdone tra le varietà più coltivate, originaria dell'Emilia, in particolare del piacentino e del parmigiano in grado di consentire redditi rilevanti. Tra le altre informazioni inserisce una monografia dedicata alle norme per la coltivazione e le esigenze fisiologiche della pianta. Nel 1949, gli agronomi Breviglieri e Solaroli ribadiscono che si tratta di una varietà coltivata da molto tempo nelle aree collinari dell'Emilia settentrionale e ritenuta da alcuni, proveniente da un semenzaio spontaneo.

Fino dall'inizio del '900 il Verdone era fra le varietà consigliate di pianura e la sua presenza è stata segnalata fino alla metà degli anni '60, come riferiscono altri 2 illustri agronomi: Branzanti e Sansavini nel 1964. Tra i ricercatori contemporanei abbiamo trovato materiale descrittivo sul manuale di Fideghelli di Bergamaschi, Busconi, Ughini.

Dalle interviste fatte ai vecchi della collina piacentina è risultato che il Verdone era abitualmente il frutto che concludeva egregiamente il frugale pasto del contadino durante buona parte dell'anno.

LA VARIETÀ ADOTTATA

Il melo Verdone oggi è una cultivar poco coltivata, nel piacentino si trova diffusa in collina, nella prima montagna e meno in pianura. Il recupero del materiale genetico da parte degli studenti dell'ITAS Raineri è stato effettuato nel 2006, facendo una ricognizione in Val Nure dove erano presenti esemplari ultracentenari, segnalati da anziani agricoltori del comune di Bettola e Ponte dell'Olio (PC).

Durante questa uscita in Val Nure, sono state raccolte delle marze su rami misti, successivamente conservate a bassa temperatura ed innestate su portainnesti di nuova generazione (M9), per avere piante più contenute di dimensioni e di maggiore produzione. Quindi trasferite e impiantate nel frutteto della scuola, che nel corso degli anni è stato arricchito di antiche varietà di melo, pero e uva, grazie al lavoro dei docenti che hanno cercato sul territorio esperienze vissute dai vecchi agricoltori, individuando esemplari di frutta da propagare.

Il Verdone è una cultivar, un tempo diffusa a livello locale, che ha una vigoria media, un portamento espanso, fruttifica sia su lamburde che su

rami misti. L'epoca di inizio fioritura è intermedia, la raccolta è molto tardiva, la forma del frutto è conica e la dimensione è media, si caratterizza dal colore verde della buccia (M. Bergamaschi, M. Busconi, V. Ughini). Questa varietà risulta sensibile alla butteratura ma è molto resistente alle manipolazioni. Infatti, grazie alla sua capacità conservativa, veniva messo nelle cassette con la paglia in stanze al buio, prolungando così il suo consumo fino a marzo, aprile dell'anno successivo alla raccolta.

LA COLTIVAZIONE

Nel 2007, nel campo catalogo dell'ITAS Raineri, dove sono presenti tante varietà antiche di melo, come Calera, Fiur D'Acqua, Pum Salam, Pum Rosa, la Champagne, la Renetta e varietà antiche di pero; sono stati piantati quattro esemplari di melo Verdone. Per quanto riguarda la gestione fitosanitaria delle piante del frutteto, essendo queste inserite nell'azienda agricola della scuola che è ad agricoltura biologica, i trattamenti annuali effettuati e consentiti dal disciplinare sono a base di Zolfo e Rame. Per la lotta agli insetti si utilizzano trappole cromotropiche e

sostanze per la confusione sessuali. Dopo la potatura, la disinfezione dei tagli viene eseguita con una soluzione idroalcolica di propoli.

La concimazione viene effettuata con il solo utilizzo di stallatico maturo proveniente dall'allevamento bovino, anch'esso biologico perché proveniente dell'azienda della scuola. Il terreno sottostante i filari viene tenuto inerbito e l'erba viene trinciata e lasciata umificare direttamente in loco mediamente quattro volte in un anno. La frutta viene raccolta e venduta all'interno della scuola.

DEGUSTAZIONE E CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

La mela Verdone ha riscosso un importante successo gustativo grazie al suo sapore leggermente acidulo, ma nello stesso tempo dolce, quando raggiunge la piena maturazione. La croccantezza e succosità della polpa la rende gradevole al palato della maggior parte degli studenti intervistati. Dopo aver somministrato un test sulla valutazione sensoriale della mela il Verdone è risultato piacevole anche a coloro che non sono amanti delle mele. La polpa color crema è di buona



Una mela che può essere conservata fino alla primavera successiva alla raccolta

La preparazione per esaltarne il sapore leggermente acidulo

Il risotto dal povr om, ritrovata la ricetta grazie ai ricordi dei nonni

consistenza, succosa e dalle analisi eseguite dagli alunni in laboratorio abbiamo potuto esprimere i seguenti indici.

Peso: medio da 120g a 200g circa

Forma: sub-conica allungata un po' costoluta

Buccia: spessa verde chiaro

Acidità: leggermente acidula, pH 3

Dolcezza: dolce-acidula, contenuto zuccherino medio

Succosità: media

Tessitura della polpa: croccante

Astringenza: debolmente astringente

Aromaticità: lievemente aromatica

Utilizzi del prodotto: fresco, trasformato

Ricette sulla valorizzazione gastronomica del melo Verdone

Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "G. Marcora", Piacenza

Abbiamo iniziato la nostra indagine cercando le ricette piacentine tradizionali che utilizzassero tra gli ingredienti il melo Verdone, le abbiamo cercate su Internet ma soprattutto abbiamo chiesto ai nostri familiari. Tra le ricette raccolte ci ha colpito un piatto che abbiamo sperimentato, il "risotto dal pover'om" (risotto del pover'uomo), ricostruito dai ricordi del nonno di una nostra compagna e che illustreremo in seguito.

Quindi abbiamo realizzato alcune ricette in laboratorio di cucina, dopo la raccolta delle mele e la discussione in classe, proponendo e documentando un menu che valorizzi il nostro territorio con i suoi prodotti a Denominazione di Origine Protetta (Dop) e i prodotti agroalimentari tradizionali (Pat).

La scelta delle ricette ha tenuto conto delle particolari caratteristiche organolettiche di questa varietà di mela, che si presenta dolce-acidula (pH 3), mediamente succosa, lievemente aromatica, debolmente astringente e croccante, caratteristiche

organolettiche che abbiamo abbinato ad altri prodotti di qualità del nostro territorio, ossia le Dop piacentine (salame, coppa e pancetta) e il Grana Padano.

Abbiamo poi scelto alcuni tra i più importanti Prodotti Agroalimentari Tradizionali, come la Mariola, la Bortellina, la torta di mele, ecc. Tra questi uno è anche un importante Presidio Slow Food: la Mariola, salume insaccato stagionato. La denominazione Pat invece viene data dalla Regione, per ottenerla è necessario che le attività legate ad un prodotto tipico siano consolidate e protratte nel tempo, secondo le regole tradizionali e per un periodo non inferiore a 25 anni. Sono presenti anche dei prodotti De.Co, a denominazione comunale, ad esempio: Bortellina, Chisola, Spongata, Buslan. Dopo le varie prove è stato selezionato un menù che mira a valorizzare alcuni di questi prodotti tipici del territorio piacentino, con la nostra mela Verdone. La promozione delle tipicità ci lega profondamente al territorio

a cui apparteniamo. Pensiamo che prima di poter spaziare con prodotti insoliti per la nostra cultura culinaria, dovremmo saper riconoscere, utilizzare e valorizzare i nostri anche per preservare la biodiversità e la cultura di un territorio.

Il nostro menu tradizionale piacentino tipicamente invernale

Antipasto: Mariola, Bortellina di Bettola

Primo piatto: risotto dal povr'om con mele Verdone e gherigli di noce

Secondo piatto: Verzolini piacentini

Dolce: torta di mele Verdone

Il risotto è anche detto "del povr'om" perché vengono utilizzati prodotti non troppo pregiati ma è un'ottima fonte di energia. Questo piatto infatti viene realizzato come un semplice e comune risotto, con l'aggiunta di una parte di mele Verdone. Il risultato è un prodotto gustoso, bilanciato e saziante, vista la quantità di mele aggiunte.

Abbiamo effettuato la valutazione calorico nutrizionale di questo piatto che apporta per porzione 570 kcal, di cui 14 g di proteine, 41 g di lipidi, 38 g di glucidi, 3 g di fibra e 70 mg circa di colesterolo. Inoltre si possono produrre tanti dolci diversi con le mele Verdone (farso, serrò, cestini, frittelle), ma abbiamo scelto un classico, la

torta di mele, che è un altro dolce Pat piacentino, di origine medioevale, anche se ne esistono diverse varianti. Risulta essere un dolce semplice e nutriente.

Partendo da queste basi, abbiamo deciso di sperimentare un menu innovativo inserendo delle nostre ricette creative ottenute durante lo studio e l'esecuzione delle ricette tradizionali.

Il nostro menu piacentino creativo

Antipasto: insalata di pollo, mele Verdone e noci

Primo piatto: raviolone ricotta mele Verdone, coppa Dop e asparagi

Secondo piatto: salmone marinato con pepe rosa e centrifuga di mele e zenzero, pernicina di maiale con mele arrosto, tondino di vitello arrosto con aspic di mele caramellate

Questo è un modo per promuovere una cucina sostenibile, mirata a valorizzare prodotti stagionali e locali a km 0, con un occhio alla riduzione degli sprechi. Abbiamo trovato infatti ricette "anti spreco" come la confettura di mele con bucce e le chips di mele. Tutto il nostro lavoro è stato racchiuso all'interno di un ricettario con le ricette tradizionali e innovative sperimentate,

oltre che in un cartellone che tratta la dieta ecosostenibile, con diversi consigli utili per poterla mettere in atto. Il progetto ci ha fatto capire che il nostro compito, come futuri chef, sarà quello di utilizzare nei nostri piatti i prodotti tipici del territorio, esaltandoli per promuoverli tra i consumatori un'alimentazione sostenibile per l'ambiente ed il nostro territorio in particolare.

LE NOSTRE RICETTE

Insalata di pollo, mela Verdone e noci

Ingredienti: 150 g di petto di pollo, 3 mele Verdone, 180 g di noci, sale q.b., olio q.b.

Procedimento: iniziamo tagliando il pollo in piccole strisce e procediamo a cuocerlo su una piastra rovente. Nel frattempo, tagliare le mele in modo grossolano e tritare anche le noci. Impiattare e condire a piacere.

Risotto mela Verdone, noci e gorgonzola

Ingredienti: 150 g di riso Carnaroli, 100 g di gorgonzola, 2 mele Verdone, 1 cipolla, 6 gherigli di noce, burro, olio extra vergine d'oliva, sale q.b.

Procedimento: sbucciare la cipolla e

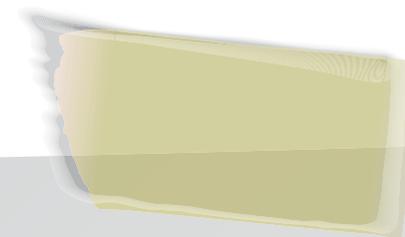
tritarla finemente. Sciacquare le mele sotto acqua corrente, tenerne una da parte per decorazione, sbucciare l'altra e tagliare la polpa a dadini. Scaldare un filo di olio in una casseruola capiente e far soffriggere la cipolla e i dadini di mele. Aggiungere il riso e farlo tostare per un paio di minuti mescolando. Bagnare con un mestolo d'acqua (precedentemente salata e portata a bollore) e continuare la cottura del risotto aggiungendo altra acqua man mano che viene assorbita. Al termine, togliere la casseruola dal fuoco, aggiungere il gorgonzola a dadini, i gherigli di noce grossolanamente spezzati, mantecare e lasciare riposare per un paio di minuti. Servire successivamente il risotto con delle fettine sottili di mela lasciate a crudo.

Torta di mele e salsa d'accompagnamento

Ingredienti: 200 g di zucchero, 200 g di burro, 500 g di farina, un uovo e un tuorlo, un limone, sale q.b., 200 g di gherigli di noce, 500 g di mele Verdone.

Procedimento: unire tutti gli ingredienti per preparare l'impasto, tirare con il mattarello. Foderare uno stampo a cerniera, imburrandolo e infarinandolo. Sbucciare e tagliare le mele a fette sottili e disporle sulla pasta frolla.

Guarnire con i gherigli di noce ed infornare a 180 °C per 40 minuti circa. Per cominciare a cucinarla, è necessario lavare accuratamente un kg di mele. Successivamente è necessario rimuovere il torsolo, per poi sbuciarle con attenzione. Tagliarle a fette ed in seguito a dadini. Versare, quindi, in una pentola i seguenti elementi: i dadini di mela, mezzo bicchiere d'acqua ed il succo di un limone, spremuto e non concentrato. In seguito, si deve far arrivare al punto di ebollizione il tutto, mantenendo il fuoco a fiamma molto bassa, in modo tale da non bruciarla. Circa trenta minuti dopo occorre lasciare scolare il tutto e, con l'ausilio del passa verdure, si deve ottenere una purea dalla consistenza sufficientemente densa, che in caso sia troppo liquida dovrà essere lasciata ancora sul fornello.



Ricette tradizionali

Fonte

Primi piatti

Risotto del povr'om

Ricette familiari

Dolci

Cestei cul pumm

Piacenza antica

Torta di mele di Caorso, torta di mele di Bardi, frittelle di mele e fichi di Bobbio, salsa di mele

La cesta dell'ortolano piacentino

Torta di mele diverse varianti, farso, fritto di mele, serr~ di frutta

400 ricette della cucina piacentina, C. Artocchini

Torta con farina di castagne e mele autunnale, Torta povera, mele al forno, marmellata di mele

La frutta antica della campagna parmense, E. Melegari

Liquori e bevande

Decotto di mele

La cesta dell'ortolano piacentino

Sburlon

400 ricette della cucina piacentina, C. Artocchini

Sidro

La frutta antica della campagna parmense, E. Melegari



Alla riscoperta del carciofo violetto di San Luca

Istituto d'Istruzione Statale Tecnica Agraria "Arrigo Serpieri" - Bologna



Il Carciofo violetto di San Luca, un racconto tra tecniche dimenticate di coltivazione e antiche ricette dell'Istituto Agrario "Serpieri" di Bologna.

LA RICERCA STORICA

Dalle informazioni raccolte durante la nostra ricerca abbiamo appreso che nella prima metà del secolo scorso il carciofo di San Luca era una delle coltivazioni principali sulle colline a sud di Bologna. Le carciofaie tappezzavano soprattutto i versanti delle colline attorno al Santuario della Beata Vergine di San Luca e da questo il nome "carciofo violetto di San Luca". I carciofi violetti, sono molto diffusi anche nel territorio romagnolo, ma la coltivazione nei terreni argillosi della collina bolognese conferisce alla varietà di San Luca un sapore fresco, erbaceo con note che tendono alla radice di liquirizia. Grazie a queste caratteristiche, raccontano gli anziani, un tempo il carciofo di San Luca era

apprezzato e conosciuto in tutta la regione e rappresentava una fonte di reddito importante per gli agricoltori locali.

Purtroppo, con lo spopolamento delle campagne degli anni '70 si è verificato anche l'abbandono di questa varietà che alcuni contadini hanno però tenacemente conservato e continuato a coltivare.

LA VARIETÀ ADOTTATA

Il motivo per cui abbiamo deciso di adottare questa varietà è stato perché negli ultimi anni si è cercato di rilanciare e riproporre il carciofo di San Luca sul mercato locale e grazie a questa iniziativa è nato il Presidio Slow Food e l'Associazione del Carciofo

violetto di San Luca. È stato definito un disciplinare che ha circoscritto le aree di produzione su una parte della provincia di Bologna. Sono quindi comprese le zone collinari a sud del comune di Bologna, di Ozzano dell'Emilia, di Pianoro e di San Lazzaro di Savena. Per questo abbiamo pensato di dare il nostro contributo per incrementare la coltivazione di questa varietà di carciofo, così legata al nostro territorio e che in questi anni, senza l'aiuto di questi produttori avrebbe rischiato di andare perduta. Sono stati proprio i produttori a darci la possibilità di iniziare la coltivazione nell'azienda della scuola regalandoci i primi cardetti. Vengono chiamati cardetti o carducci i numerosi getti laterali che il carciofo produce e, una volta asportati, generano una nuova pianta che serve per la sua propagazione. Infatti, come per la maggior parte dei carciofi, la riproduzione avviene per via agamica, cioè non attraverso il seme, ma grazie appunto ai cardetti. Per questo motivo, il prezioso lavoro di conservazione dei contadini, ha tramandato un prodotto molto simile a quello coltivato nel secolo scorso. Inoltre, facendo un'analisi approfondita del DNA dei carciofi selezionati da questi agricoltori si è potuta

confermare l'appartenenza a tale varietà, che è ancora oggi molto simile a quella di una volta grazie al fatto che è stata sempre propagata per carducci e non per seme.

LA COLTIVAZIONE

A novembre, dopo aver lavorato e affinato il terreno e aver interrato dello stallatico pellettato, sono stati trapiantati 30 cardetti forniti dall'Azienda Savena. I cardetti sono stati rincalzati per proteggerli dal freddo invernale ma, ciò nonostante, solo 8 piante sono sopravvissute. Tali piante sono state trattate con un biostimolante per aiutarle a riprendersi dal riposo vegetativo e sono giunte a fioritura. Quest'anno si cercherà di incrementare lo sviluppo delle suddette piante per poter procedere ad un'ulteriore propagazione dei cespi tramite cardetti.

Il ciclo vitale della pianta inizia a settembre e arriva sino al luglio successivo. Il carciofo apprezza suoli argillosi con un buon drenaggio: i terreni devono essere mantenuti soffici e areati. È importante un'oculata gestione dell'irrigazione, evitando di eccedere soprattutto nel periodo primaverile. La gestione



delle infestanti non prevede l'uso di diserbanti chimici ma con lavorazioni del terreno e/o diserbo manuale, evitando quindi l'inerbimento perenne. Vengono normalmente effettuate due concimazioni azotate all'anno: in autunno e primavera. Il carciofo violetto è una pianta rustica, pertanto non sono necessari trattamenti per la difesa. La parte pregiata sono i capolini principali e secondari che vengono raccolti tra metà maggio e metà giugno.

**DEGUSTAZIONE E
VALORIZZAZIONE GASTRONOMICA
DEL PRODOTTO**

I carciofi di San Luca si mangiano freschi o appena lessati, conditi con olio extravergine e sale, ma possono anche essere messi sott'olio o trasformati in creme e paté. Anche i carducci, i polloni in eccesso, che vengono staccati dalla pianta in autunno e all'inizio della primavera, con la "scarducciatura", sono ingrediente di diversi prodotti trasformati. In particolare, presso il laboratorio di trasformazione dei prodotti dell'Istituto Serpieri, sono stati trasformati 10 kg di cardetti forniti dal Podere S. Giuliano seguendo la ricetta classica bolognese

per la conservazione sottolio dei carciofini. Visti i buoni risultati ottenuti si prevede in futuro di implementare tale attività in accordo con i produttori del carciofo di San Luca della provincia di Bologna.



Antiche ricette per un prodotto più unico che raro!



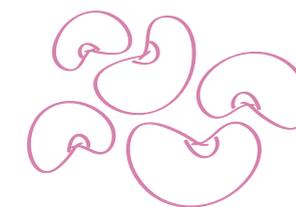
Le confetture, le composte e i succhi vengono prodotti e trasformati nel laboratorio della scuola



Il Carciofo Violetto di Bologna è già un Presidio Slow Food



Il fagiolo giallo dall'Olio: biodiversità da mangiare



Istituto d'Istruzione Superiore "Orio Vergani - F.lli Navarra", Ferrara

LA RICERCA STORICA

Molte specie di interesse agrario, un tempo coltivate ed utilizzate per l'alimentazione umana, hanno subito una progressiva contrazione nella coltivazione sia a causa del cambiamento delle abitudini alimentari che della globalizzazione dei mercati. Con la loro perdita si è assistito alla scomparsa di tradizioni popolari, usi e costumi associati a tutte quelle colture ormai in disuso e tra queste sicuramente si può annoverare il fagiolo.

La necessità, da un lato di salvaguardare queste risorse genetiche e dall'altro la crescente attenzione verso un'alimentazione più salubre e genuina, sta orientando il

mercato verso la riscoperta di prodotti tipici e legati al territorio. Contribuire alla riscoperta di alcune specie e varietà locali significa oltre che avere a cuore la salvaguardia della biodiversità conoscere o meglio riscoprire il patrimonio storico-culturale della nostra area geografica.

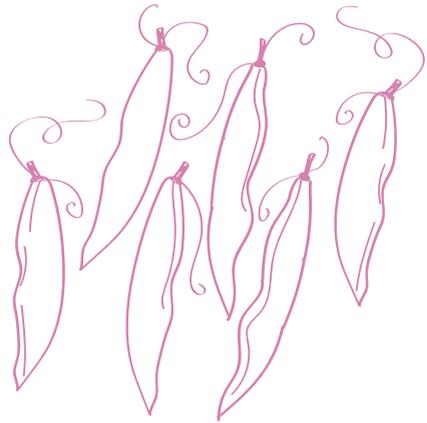
Il fagiolo è, dopo la soia, la seconda leguminosa più importante nel mondo per il suo utilizzo nell'alimentazione umana. In Italia si è assistito ad una notevole riduzione delle superfici destinate a questa leguminosa anche se è comunque ancora coltivata un po' ovunque ed utilizzata sia come legume immaturo (fagiolino o cornetto) sia come granella fresca o secca.

Il cambiamento dello stile di vita e delle abitudini alimentari ha portato alla



Dall'Olio o dall'Occhio? Comunque lo si chiami ecco il racconto di una vera tipicità del nostro territorio!





I fiori possono essere bianchi o con sfumature rosate



Le piante nella fase di coltivazione



A maturità il frutto si inacidisce perdendo il tipico giallo ocraceo

diffusione di coltivazioni di fagiolo per l'industria, appiattita sulla scelta quasi esclusiva di fagioli di tipo borlotto o cannellino con la conseguente perdita di varietà di popolazioni locali che in passato ogni agricoltore conservava magari gelosamente e che ora rischia di scomparire per sempre. Le varietà locali con le loro peculiari caratteristiche organolettiche e gustative sono un patrimonio genetico unico da conservare e valorizzare.

LA VARIETÀ ADOTTATA

È proprio da qui che nasce la nostra ricerca che dopo un'iniziale fase di scoraggiamento è approdata alla "scoperta" di un particolare fagiolo chiamato "Giallo" o "dall'Olio" coltivato da un agricoltore della zona di Copparo (FE) che da anni porta avanti la tradizione familiare della coltivazione di questa varietà sia per autoconsumo che per soddisfare le richieste di un certo numero di affezionati consumatori. Varietà molto antica che si contraddistingue per una colorazione dei semi eterogenea, dal beige al verde pistacchio; poco indicata per la coltivazione su larga scala. Abbiamo avuto conferma di un piccolo commercio locale

verificandone la vendita presso un piccolo esercizio commerciale di prodotti per l'agricoltura della zona. Il termine fagiolo non indica soltanto numerose specie e varietà ma anche due generi botanici diversi, il *Phaseolus* e *Vigna*, originatisi in parti del mondo lontane: America il primo e Africa il secondo. Per questo i Greci e i Romani conoscevano il "fagiolo dall'occhio", così detto per l'alone che circonda l'ileo, che dal punto di vista botanico appartiene al genere *Vigna*, mentre tutte le altre specie di *Phaseolus* che attualmente utilizziamo sono giunte in Europa solo dopo i viaggi di Colombo nelle Americhe. Il genere *Phaseolus* appartiene alla famiglia delle Leguminosae, tribù delle Phaseoleae. Quattro sono le più importanti specie coltivate: *P.vulgaris*; *P.coccineus*; *P.lunatus* e *P.acutifolius*.

LA COLTIVAZIONE

Il fagiolo giallo è una pianta erbacea annuale a rapido sviluppo. L'apparato radicale è poco fittonante con ramificazioni piuttosto superficiali che si estendono lateralmente. Gli steli sono angolosi a portamento rampicante. Le foglie primarie sono picciolate e cuoriformi di colore



verde-chiaro, brillante mentre quelle secondarie sono alterne, trifogliate con fogliolina intera di dimensioni variabili e leggermente pelose.

Le infiorescenze laterali hanno fiori portati da pedicelli glabri e le brattee del calice sono persistenti. I fiori hanno cinque petali (vessillo lungo, ali e carena tubolare), 10 stami attorcigliati, ovario e stilo pubescenti e sono di colore bianco e/o bianco con sfumature rosate.

Il frutto è un legume bivalve, deiscente, pendulo, pluriseminato (da 3 a 4 semi), medio, di colore giallo ocraceo che scurisce a maturità, diritto con stilo dell'ovario che rimane all'estremità di colore screziato. Il seme è di dimensioni medio-piccole, di colore giallo senape con ilo marcato chiaro circondato da aloni violaceo evidente.

La pianta di tipo rampicante a sviluppo indeterminato, è apparsa rustica e resistente alla siccità. Ha vegetato bene su terreno di medio impasto, il ciclo si è completato in circa 110/120 giorni (da aprile a luglio), la maturazione di tipo scalare.

Quest' ultima caratteristica ha forse giustificato la progressiva scomparsa dai nostri territori a causa di una costosa raccolta e successiva selezione manuale che si è resa necessaria ai fini della

scelta di un prodotto idoneo alla commercializzazione.

Fagiolo giallo dall'Olio, dalla tradizione all'innovazione

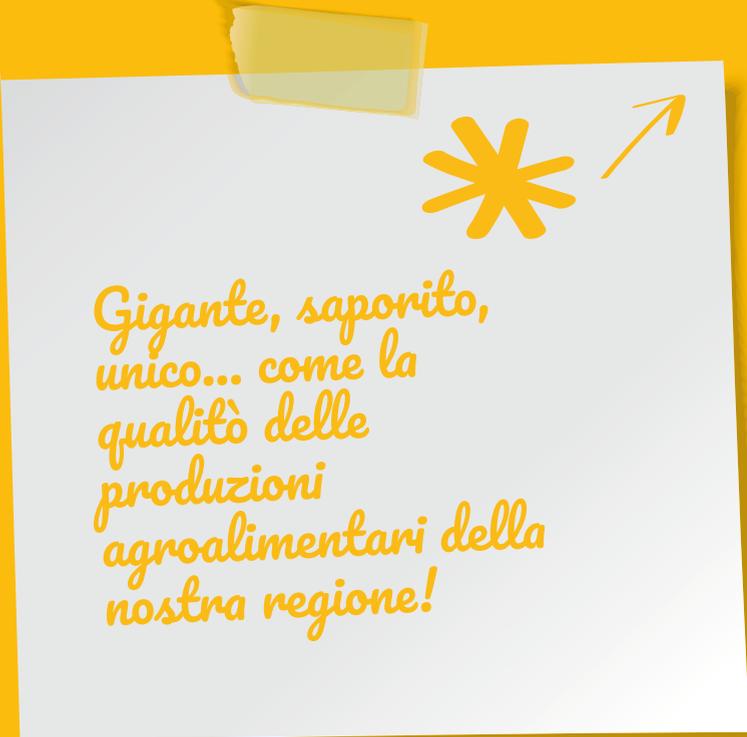
Istituto d'Istruzione Superiore "Orio Vergani – F.lli Navarra", Ferrara

La nostra scuola, grazie al progetto "Amiamo la terra – difendiamo il futuro" ha intrapreso una ricerca sul territorio, in famiglia, presso conoscenti e piccole realtà agricole locali alla riscoperta di ricette perdute realizzate con il fagiolo giallo dall'Olio. Quello che abbiamo scoperto è che, gli anziani della zona mantengono vivo il ricordo di questo fagiolo legandolo ad una zuppa dal sapore inconfondibile, più intenso degli altri e caratterizzato da una sorprendente cremosità. Un prodotto che costituiva, negli anni passati, un alimento molto apprezzato da parte dei contadini del ferrarese e da qui abbiamo iniziato a pensare alle nostre ricette. Nella nostra proposta di degustazione abbiamo voluto dare diverse consistenze al prodotto evidenziandone le caratteristiche e giocando anche su una serie di contrasti attraverso tecniche di preparazione tradizionali e innovative. Siamo partiti da una zuppa di fagioli al naturale che ha poi costituito la base della nostra presentazione nel bicchierino.

Successivamente, lavorando il fagiolo dall'Olio al naturale, abbiamo fatto una crema di fagioli. Con una parte di crema abbiamo prodotto una chips croccante di fagiolo in tripla cottura. Dal lato dei contrasti abbiamo scelto di conferire al nostro prodotto dolcezza con della crema di burrata, affiancata da una foglia croccante di guanciale, per dare sapidità, e per dare croccantezza un bastoncino di pasta all'uovo. Con questa elaborazione abbiamo cercato di valorizzare il fagiolo dall'Olio partendo dalle sue preparazioni tradizionali e declinando il suo uso ai giorni nostri con preparazioni più complesse.

L'aglio gigante: una ricerca nel cuore della Romagna

Istituto Professionale "Persolino - Strocchi", Faenza (RA)



Gigante, saporito,
unico... come la
qualità delle
produzioni
agroalimentari della
nostra regione!

LA RICERCA SUL TERRITORIO

La nostra ricerca è iniziata studiando un'antica varietà di sedano, lo *Smyrnum olosatrum*, che cresce spontaneamente nei dintorni di Brisighella ed è attualmente presente come pianta naturalizzata soprattutto vicino ai vecchi insediamenti medievali. Dalle ricerche botaniche e bibliografiche che abbiamo fatto si è visto che questo sedano, che veniva utilizzato in passato come ortaggio, dal sapore delicato ed aromatico, nel tempo è stato sostituito dal sedano da costa perché più produttivo. Dopo questa prima ricerca, abbiamo però deciso di orientarci su una coltura di maggior interesse agrario e con una

storia consolidata sul territorio.

Ci siamo quindi messi in contatto con la Cooperativa Sociale San Vitale di Ravenna che produce una varietà di aglio gigante e grazie alla loro forte esperienza e alla loro collaborazione siamo riusciti a reperire alcuni bulbi per effettuare le nostre prove di coltivazione.

La storia della riproduzione dell'aglio elefante, chiamato anche così, nasce grazie al signor Pietro Bentini, un ortolano hobbista oggi scomparso, che lo coltivava nel suo orto con metodo biologico. A suo avviso questa coltivazione non necessitava di alcun intervento di concimazione o trattamento essendo che questa varietà d'aglio, che ha bulbi che

possono raggiungere le dimensioni di un pugno chiuso, è molto resistente e non teme la competizione con le erbe infestanti. Bentini raccontò poi di come coltivasse questa tipologia di aglio sin dalla gioventù, su consiglio di un anziano agricoltore che all'epoca gli aveva fatto dono dei bulbi. Da qui sono stati regalati verso la fine del 2009 alcuni chilogrammi di aglio elefante all'azienda agricola *Mater Naturae* oggi Cooperativa Sociale San Vitale che da quei pochi chilogrammi ha iniziato la riproduzione e la commercializzazione dell'aglio elefante.

LA VARIETÀ ADOTTATA

Abbiamo quindi scelto di adottare l'aglio gigante perché, sulla base dei dati raccolti è emerso che questa varietà di aglio è coltivata da almeno un secolo e ormai solo da pochi isolati produttori in Romagna, pertanto abbiamo valutato potesse essere un'ottima opportunità di studio e approfondimento nell'ambito della biodiversità.

Rispetto all'aglio tradizionale i bulbi che si ottengono dell'aglio gigante sono di grosse dimensioni ma con un numero ridotto di spicchi, generalmente da 1 a 6, con un sapore più delicato e sono

più digeribile. È una pianta rustica e si adatta a tutti i terreni anche se predilige quelli sciolti. Ha una vigoria elevata e non necessita di particolari cure, il suo portamento è assurgente e, nella prima fase di accrescimento assomiglia come aspetto al porro. L'aglio gigante risulta estremamente delicato e digeribile, e questo lo rende un prodotto molto apprezzato da chi ha difficoltà a digerire l'aglio tradizionale e la cosa più interessante è che le sue foglie e le sue infiorescenze hanno un sapore delicato che le rendono ottime per l'uso in cucina.

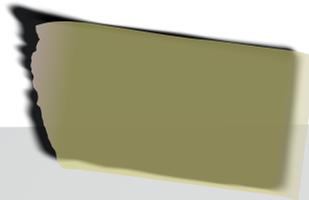
LA COLTIVAZIONE

Durante l'anno scolastico 2018/2019 abbiamo fatto alcune prove di coltivazione ma, a causa delle avverse condizioni meteorologiche primaverili e del non corretto periodo di messa a dimora, non sono andate a buon fine. Durante l'anno scolastico 2019/2020 abbiamo avuto a disposizione delle nuove teste d'aglio fornite sempre dalla Cooperativa San Vitale, che sono state messe a dimora nell'azienda della scuola ma a causa della pandemia scatenata dalla comparsa del Covid-19, non siamo stati in



grado di osservarne lo sviluppo in pieno campo se non attraverso delle immagini. Grazie però alla prof.ssa Agnese Alteri abbiamo comunque potuto assistere 'a distanza' allo sviluppo di un bulbo che è stato coltivato in un vaso sul balcone. Invece, presso la Cooperativa sociale San Vitale, la coltivazione avviene con metodo biologico senza l'impiego di alcun tipo di concime. La semina avviene manualmente preferibilmente da fine ottobre a metà novembre con spicchi distanziati 10-15 cm. Le fila sono distanziate 60-70 cm per permettere gli interventi di controllo meccanico delle infestanti, generalmente 2 o 3 fresature fra le fila e zappature manuali lungo le fila. Dalla fine di aprile alla prima quindicina di maggio inizia la fioritura dell'aglio con l'emissione di un lungo scapo floreale che necessita di essere asportato prima che lignifichi. Dalla seconda metà di giugno l'aglio inizia a seccare e sul finire del mese, inizio luglio, è pronto per essere raccolto. La raccolta deve avvenire prima che piova sulla coltura ormai secca poiché una bagnatura degli steli secchi ne comporta la successiva disgregazione delle "guaine" che contengono gli spicchi causandone la separazione la conseguente perdita di prodotto.

Le piante, raccolte intere, vengono portate al coperto e seccate ulteriormente per un paio di settimane. La conservazione dell'aglio avviene in locali asciutti e al buio.



La Cooperativa Sociale San Vitale

La Cooperativa Sociale San Vitale opera da oltre trent'anni nel territorio ravennate come risorsa voluta dalle famiglie e dalla comunità per dare risposta ai bisogni delle persone disabili e svantaggiate attraverso servizi educativi, formativi e di inserimento lavorativo nei vari settori in cui opera (Artigianato, commercio, igiene ambientale, verde e giardinaggio, orticoltura, ristorazione e turismo sociale).

Nel 2019 si è realizzata l'integrazione tra San Vitale e l'azienda Agricola Biologica Mater Naturae, che si estende per circa 12 ettari nelle campagne tra Ravenna e Borgo Montone, su terreni certificati bio ai sensi del Reg. CE 834/07 e lavorati nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo.

Questo nuovo progetto di agricoltura sociale e biologica infatti, oltre a dare continuità alla ventennale attività produttiva e commerciale dell'azienda agricola, vede attivamente impiegata nelle coltivazioni una fascia di lavoratori con profilo di fragilità. Tra le coltivazioni realizzate all'interno del progetto "Mater Naturae", merita particolare attenzione l'attività di "conservazione" e riproduzione di una vecchia varietà di "aglione" locale noto anche come "aglio elefante".



Al Verdòn a l'è al pum ad me nonn

Arrivai in quella casa
 E venni persuasa
 Da quei profumi e da quei ricordi
 Primordi.
 Così la mia mente correva
 A quando da bambina si raccoglieva
 Quel frutto ormai dimenticato
 Da chi è abituato
 A quella mela rossa troppo perfetta
 Per saper maturare in cassetta.
 Così sprofondai senza appigli dentro la mia infanzia
 Quando con ansia
 Attendevo le prime nebbie cogliere nelle vigne
 Il frutto di proprietà benigne.
 Croccante e acidulo appena colto, ma dolce e morbido
 diventava da colto;
 diceva mio nonno "Custi l'è al pum
 Verdòn c'al fa bon in tutt'i stagion!"

Poesia di Susanna Ferri

Gli studenti rispondono...

Abbiamo posto agli studenti dell'anno scolastico 2019/2020 questa domanda:
"A partire dalla biodiversità per arrivare al cambiamento climatico e in relazione all'esperienza del Covid-19, qual è l'idea di futuro che immagini?"

Le voci dei ragazzi:

*De Maria Lorenzo, Bisagni Marika,
 Porcari Gloria
 "G.Raineri" Piacenza*

La natura e la sua biodiversità forniscono al genere umano una ricchezza enorme: cibo, acqua, ripari sicuri e risorse fondamentali per la nostra sopravvivenza. Purtroppo, la natura soffre di un declino senza precedenti a causa della nostra presenza e delle nostre attività umane. L'aumento del nostro uso e consumo delle risorse naturali, più di quanto la terra possa produrre, sta mettendo in pericolo l'intera sopravvivenza

del pianeta. La natura del nostro pianeta ha la capacità di rigenerarsi e di adattarsi ai cambiamenti, quindi riducendo il nostro impatto negativo sulla terra, gestendo al meglio le risorse, dell'ambiente terrestre e marino, potremmo invertire la rotta. Ora troppe specie sono in pericolo e in pochi anni il pianeta rischia di perdere la sua biodiversità; se scompare la natura allora scompariranno anche gli uomini perché siamo noi ad avere bisogno della natura, ancora più di quanto la natura abbia bisogno di noi e ce ne siamo accorti con l'esperienza Covid-19, gli uomini chiusi in casa e la natura rigogliosa intorno.

Questa pandemia speriamo che diventi un serio campanello d'allarme per il mondo politico, economico e per le imprese, affinché intraprendano azioni per salvare il pianeta perché se continueremo a bruciare combustibili fossili, a distruggere foreste, a produrre cibo e a mangiare in modo insostenibile, distruggeremo il nostro futuro.

Sul pianeta siamo 7,7 miliardi di persone che sfruttano e distruggono l'habitat naturale. Insieme possiamo condividere un mondo più giusto, pulito e migliore; questo è il nostro sogno.

In questi mesi che siamo stati obbligatoriamente in casa a causa del Covid-19, abbiamo pensato come vivere la nostra casa per portare le bollette a zero; ad esempio utilizzando l'energia solare con pannelli solari che scaldano l'acqua e si trasformano in elettricità, senza costi in bolletta; maxi isolamento delle abitazioni; piante schermanti ad esempio a foglia caduca che schermano d'estate e fanno passare il calore in inverno e piante che proteggono dai venti in inverno; ventilazione meccanica con perfetto ricambio d'aria automatico nelle 24 ore; acqua piovana che viene raccolta e riciclata tutto l'anno, questo progetto è stato premiato nella nostra

scuola e ne siamo molto orgogliosi; utilizzo di una serra solare che accumula il calore del sole invernale e lo cede all'interno.

Tutto questo per una casa del futuro che migliorerà l'impatto sull'ambiente se condivisa da più persone ed aiutata dalle istituzioni.

Dobbiamo diventare meno egoisti e cambiare la nostra mentalità a favore della natura. "Insieme ce la faremo".

Susanna Ferri, Sara Dellafiore
3 C "G.Raineri" Piacenza

A causa della pandemia, siamo stati costretti a restare nelle nostre dimore ed è stata una occasione per riflettere sul futuro, ma una cosa è certa: le nostre vecchie abitudini devono cambiare. Molte persone sostengono che sia stata proprio la natura a scatenare questo virus, stanca del continuo sfruttamento e della incapacità dell'uomo di salvaguardare il proprio pianeta. Noi giovani abbiamo fame di cambiamento e vogliamo esserne i protagonisti per dare un mondo migliore alle generazioni future, ma per fare ciò dobbiamo tutti insieme cercare di sensibilizzare chi non

riuscirà ad evolvere il proprio stile di vita rispettando la natura.

Ormai è risaputo che lo sfruttamento del suolo, minaccia la perdita della biodiversità. Legato strettamente a ciò è l'uso indiscriminato di OGM in agricoltura, che è il segnale di una società che vuole sempre di più e che porta alla monocultura e di conseguenza alla perdita di fertilità dei suoli. Mentre le grandi società continuano a sviluppare il loro business speculando e lucrando sui consumatori, le piccole aziende e i contadini cercano di rispettare l'ambiente adottando sistemi produttivi dolci come l'agricoltura Biologica e Biodinamica. Non possiamo più aspettare, il nostro modo di coltivare non è più sostenibile per i ritmi naturali del nostro pianeta. Un altro fattore molto rilevante è la distruzione delle foreste naturali, esse sono essenziali per mitigare l'impatto ambientale dei gas serra causati dall'attività dell'uomo che provocano l'aumento della temperatura e conseguenti cambiamenti climatici. Migliaia di specie di piante e animali sono minacciati dall'estinzione. Gli aspetti più negativi di tutto ciò si riflette sui paesi più poveri che si ritrovano a fronteggiare la mal nutrizione e la diminuzione di acqua. L'agricoltura

utilizza una grande quantità di risorse idriche, in più, l'utilizzo dei fertilizzanti e pesticidi chimici provocano l'inquinamento delle falde acquifere, le stesse che alimentano i nostri corsi d'acqua e pozzi.

È in aumento la desertificazione, un fenomeno che con l'andare del tempo provocherà tanti problemi all'ambiente e costringerà l'uomo a diventare profugo ambientale.

Questi sono solo alcuni esempi di conseguenze possibili, nessuno potrà più prevedere cosa avverrà e allora aspettiamoci anche altre pandemie più pericolose del Covid-19.

Ma la speranza di un domani migliore è presente in tutte quelle persone che si battono per restituire alla natura il suo ruolo e i suoi spazi. In futuro vorremmo che le piccole aziende che ogni giorno lottano per produrre cibi sani e sostenibili avessero maggiori aiuti da parte dello Stato per lanciare il messaggio che insieme si fa la differenza.

Nel futuro non vorrei sprechi idrici, introducendo tecnologie che mirano al risparmio e all'efficienza.

Nel futuro che vorrei non ci dovranno essere profughi ambientali, le persone possano restare a lottare per il proprio paese, per far sì che la desertificazione non diventi il problema di un'intera

comunità.

Questo è il futuro che vorremmo, ma che non vedremo mai se continueremo a dare più importanza ad eventi scandalistici, gossip e scoop improbabili che distolgono la nostra attenzione, dimenticando che stiamo distruggendo il nostro pianeta.

Istituto d'Istruzione Statale Tecnica Agraria "Arrigo Serpieri" - Bologna

La relazione fra biodiversità e Covid-19, connessa alle restrizioni sulle nostre attività quotidiane, ha stimolato una ripresa dei naturali meccanismi animali e vegetali, come per esempio il ritorno dei delfini nella laguna di Venezia o il riavvicinamento di vari animali al centro cittadino e, inoltre, ha maggiormente sensibilizzato la popolazione alle problematiche ambientali e sarebbe bello che ciò contribuisse ad un rallentamento dei cambiamenti climatici.

Le restrizioni sugli spostamenti hanno, inoltre, avvicinato i consumatori ai produttori locali in grado di fornire prodotti con migliore qualità e freschezza rispetto alla grande distribuzione mentre l'inquinamento

si è ridotto notevolmente. Il nostro sogno, pertanto, sarebbe che nel nostro futuro si realizzasse un vero rapporto di simbiosi uomo - natura che valorizzasse e non sfruttasse l'ambiente ricordando che ciò che la natura oggi dà, domani potrebbe togliere.

Istituto d'Istruzione Superiore "Orio Vergani - F.lli Navarra", Ferrara

Anna Cotignoli

Dopo questo Coronavirus per molto tempo, io credo diversi anni, nulla sarà più come prima, ma ritengo impossibile capire se nel bene o nel male; a causa dei diversi aspetti di questo cambiamento.

Sul punto di vista della singola persona è chiaro che lo stile di vita di prima non esisterà più, ci dovremmo abituare a impegnare il nostro tempo diversamente e a rinunciare ad alcuni comportamenti. Spesso i cambiamenti più profondi risultano solo da contingenze drammatiche che costringono le persone a riesaminare radicalmente il loro modello di vita, e in questo caso potremmo beneficiare della grave situazione per

elaborare soluzioni rivoluzionarie a beneficio di tutti. In realtà gli esseri umani continueranno ad amare il contatto sociale, solo esso assumerà altre forme. Detto in poche parole: incontreremo altre persone non perché siamo costretti a incontrarle (nell'ufficio, al cinema, nei negozi) ma perché vogliamo incontrarle. Magari in un locale pubblico, in un ristorante, in una sala da ballo... L'incontro personale sarà sempre di più una festa, non routine quotidiana.

Dal punto di vista commerciale ritengo che avverrà una caduta dei commerci e che quindi si punterà maggiormente sull'economia interna del paese puntando su un potenziamento delle filiere corte, della produzione locale, delle coltivazioni biologiche, dell'economia circolare, delle varie opzioni per rendersi più autonomi in modo più sano e sostenibile.

Dal punto di vista lavorativo invece le grandi aziende in Italia hanno instaurato quel che viene chiamato smart working: lavorare col computer in casa anziché in un ufficio. L'emergenza insegnerà a molte aziende, anche piccole, che far lavorare i propri dipendenti da casa col computer è molto meno costoso per loro, e meno stressante per i dipendenti. Non conterà più il tempo

che si passa in ufficio, ma ciò che si produce a casa o altrove. Risultato: non avremo più gli ingorghi del traffico nelle ore di punta.

Dal punto di vista scolastico invece ci si renderà conto dei grandi risparmi, di tempo e di danaro, con l'insegnamento on line: si eviteranno di trasportare ogni giorno insegnamenti e allievi (finita l'era degli Scuolabus), i bidelli, le manutenzioni delle aule. Un insegnante di Milano potrà insegnare a Bari, o viceversa, senza doversi trasferire e affittare una casa nella città dove lavora.

Del punto di vista ambientale e degli ecosistemi la terra tirerà un grande sospiro di sollievo. Se l'ambiente si riprende rapidamente appena le nostre attività usuali sono sospese, significa che siamo anche noi un patogeno per il resto della natura, proprio come il virus lo è per noi. Il vaccino per il pianeta è la neutralizzazione dei nostri impatti. Che avverrà di conseguenza ciò che ho scritto prima; e investiamo per la ricerca di nuovi metodi che ci consentano di sviluppare la nostra creatività e la nostra economia in maniera sostenibile per il Pianeta e per tutte le creature che lo abitano.

Carlini Jessica

L'idea di futuro che mi immagino sarà con una mentalità un po' diversa. Dopo essere rimasti sconvolti da questa situazione, sicuramente ci sarà più sensibilità, sia verso le persone che verso gli animali e la natura. Stando a casa, abbiamo imparato ad apprezzare le piccole cose e a dare a queste il giusto valore, non dando nulla per scontato.

Sono diminuiti i gas nocivi prima emessi dai mezzi di trasporto.

In generale, si può dire che l'inquinamento è diminuito. Un punto a favore per la flora e la fauna, che indisturbate hanno potuto vivere in armonia con il mondo stesso.

Si può solo sperare che, una volta finita questa tragedia, le persone non riprendano le vecchie abitudini ma continuino per questa strada, per contribuire a migliorare il nostro mondo per un futuro migliore.

Sangiorgi Serena

È una domanda che ci siamo posti in questo momento. Siamo stati travolti da una cosa più grande di noi che ha cambiato profondamente le nostre vite e soprattutto il nostro futuro. Non l'abbiamo cercato, né voluto, eppure eccoci qua, a sottostare a norme utili per la nostra salute e

la nostra sicurezza, a guardarci da lontano senza avere opportunità di abbracciarci o stringerci la mano, a usare una mascherina per coprire le vie aeree e i guanti per le mani.

Come mi immagino il futuro?

Beh, ecco, non lo so...

Durante questa quarantena non abbiamo non potuto notare quanto la terra si sia "riposata" da noi: meno inquinamento atmosferico, più animali selvatici che ritornavano nelle grandi città deserte, luoghi stupendi che sono rinati dopo che l'uomo si è fermato.

Noi donne, nell'arco di un secolo, siamo riuscite a vedere riconosciuti molti diritti inalienabili perché eravamo molto motivate e unite in uno unico scopo. Questo solo per dire che, con forza e molta volontà e senza paura delle conseguenze, possiamo arrivare ovunque.

Quindi, non so come sarà il futuro, molto probabilmente peggiore di oggi o forse migliore, però ho una certezza: uniti possiamo cambiare il nostro futuro.

Iniziamo a impegnarci adesso, per avere storie da raccontare ai nostri figli e nipoti fra qualche anno.

75 anni fa finì la Seconda guerra mondiale, oggi siamo in presenza di una pandemia di Covid-19.

Chi l'avrebbe mai pensato?

Flavio Lanza

Il Covid-19 del 2020 ha fatto emergere la drastica conseguenza relativa alla distruzione degli ecosistemi naturali e alla forzata esportazione di alcuni animali endemici fuori dal loro areale. Molte specie di animali che vengono commercializzati nei mercati umidi in diverse zone del mondo sono portatori sani di virus e ciò è stato il frutto di milioni di anni di co-evoluzione negli ecosistemi.

Questo equilibrio si è consolidato in ogni angolo del nostro pianeta, creando un'infinità di ecosistemi molto diversi tra loro, ma profondamente legati l'un l'altro, proprio come piccoli anelli di una lunghissima catena, paragonati alla quale, appaiono insignificanti, ma in realtà necessari. Siamo oggi nell'Antropocene, l'era geologica nella quale l'essere umano e le sue attività hanno causato enormi cambiamenti territoriali, strutturali e climatici sul nostro pianeta. L'umanità non ha ancora compreso che potere ha tra le mani.

La mia idea di un futuro che possa definirsi tale è quella nella quale l'uomo comprenda che quello che si rischia di perdere è più importante di qualsiasi potere, fama e ricchezza.

Torelli Lorenzo

L'esperienza unica che stiamo vivendo ci ha lasciato molto tempo libero per riflettere e forse anche per annoiarsi e cosa succede quando ci si annoia? I pensieri iniziano a vagare e come è naturale che sia si finisce col pensare alle cose che ci premono particolarmente. Questo argomento per me è stato il futuro. Negli ultimi anni abbiamo approfondito un percorso di formazione e presa di coscienza di molti problemi ambientali tutti collegati tra loro e il Covid-19 è purtroppo solo l'ultimo di una lunga lista. Il discorso è partito dalla biodiversità passando per il cambiamento climatico, gli allevamenti intensivi, il disboscamento, i mercati umidi e alle responsabilità dei governi mondiali fino ad arrivare a noi, piccole persone che si preoccupano del futuro della nostra amata terra. Quale futuro? Per me ci sono 2 possibilità. La prima e più spaventosa sarà quella nella quale, superata questa epidemia, l'umanità non avrà saputo usare il tempo a disposizione per pensare ai propri errori e tutto tornerà alla normalità, orribile normalità nella quale ogni giorno si continua a distruggere il pianeta per la nostra mania di espansione e la nostra costante ricerca di denaro. In questo

caso nel giro di pochi mesi uscirà un nuovo virus, magari questa volta da un cammello, che ci metterà di nuovo in ginocchio. Il secondo scenario invece è quello nel quale quando usciremo, alzeremo lo sguardo e potremo osservare la terra che sta "rinascendo" dopo solo pochi mesi e, visto quello spettacolo diventeremo coscienti del tesoro che abbiamo e faremo i cambiamenti necessari per preservarlo.

Marika Felloni

La Biodiversità, nel suo complesso, rappresenta l'insieme degli organismi viventi presenti sulla terra nella loro diversità e l'interazione che questi hanno con l'ambiente che li circonda. Il rapporto che si è creato tra l'ambiente e gli stessi organismi ha permesso l'instaurarsi di un equilibrio fondamentale per il continuo sviluppo della vita. Questo equilibrio, negli ultimi decenni, ha subito delle modifiche significative a causa anche dei cosiddetti cambiamenti climatici. L'esperienza del Covid-19 si lega, sotto un certo aspetto, alle modifiche che sono avvenute nella biodiversità perché questo virus in natura è presente solo in alcuni animali, senza causare danni a essi e solo in seguito a dei mutamenti di esso

e del cosiddetto "salto di specie" ha iniziato a produrre danni all'uomo. In conseguenza a questa pandemia, però, si è anche riscontrato una riduzione dell'inquinamento per il blocco delle attività economiche che ha portato al ripopolamento di alcuni areali. In relazione a questo, la mia speranza è che in futuro si abbia una maggiore consapevolezza dell'impatto che l'uomo ha sull'ambiente che lo circonda. Io penso, però, che se la vicenda del Covid-19 non produrrà dei cambiamenti nella mentalità delle persone molto probabilmente questi "sconvolgimenti" a livello mondiale si ripeteranno e potrebbero risultare peggiori.

Micol Sitta

In futuro vorrei poter vivere in un mondo ricco di belle persone, che vanno d'accordo tra loro e che curano ciò che possiedono per il gusto di fare le cose per bene. Mi piace immaginare il contadino che coltiva la sua terra nel minimo dettaglio e che osserva i suoi frutti crescere, che li stacca dall'albero e li poggia direttamente al centro della tavola. È bello pensare che persone gentili e che abbiano rispetto per l'ambiente rimangano per sempre, coloro che ti facciano sentire a casa. Quando crescerò e avrò le possibilità di

poter mettere in pratica i miei pensieri, mi piacerebbe poter costruire da zero qualcosa di mio, grazie a tutto ciò che ho imparato, e che imparerò.

La cosa che nel profondo sogniamo un po' tutti è poter vivere in un mondo equilibrato, senza troppi sprechi e senza differenze così drastiche sociali e politiche, che molte volte determinano la vita e la morte delle persone.

Ma se un giorno riuscissimo a vivere scegliendo ciò che è giusto, e ciò che fa bene?

Io immagino di vedere persone che cambieranno prospettiva, o almeno lo spero, che cercheranno di avvicinarsi al benessere di tutti e non solo di loro stessi, e soprattutto, parlando in ambito agronomico e zootecnico, che cercheranno di capire la vita e l'impegno dietro al lavoro delle persone che tengono alla loro terra e ai loro animali. Avere un mondo green è ancora possibile, basta volerlo e rimboccarsi le maniche.

Istituto Professionale "Persolino - Strocchi", Faenza

Partiamo dalla considerazione che

biodiversità, cambiamenti climatici e Covid-19 sono strettamente collegati fra di loro. Oggi stiamo assistendo ad una evidente diminuzione di biodiversità a causa dello sfruttamento del pianeta da parte dell'uomo (ad es. deforestazione per aumentare terreni da coltivare, da pascolo o da abitare; inquinamento delle acque ed aumento delle emissioni di gas serra per lo sviluppo delle industrie). Di conseguenza ci sono stati cambiamenti climatici importanti (ad es. variazioni nelle temperature sulla terra e nel mare; siccità; modifica delle precipitazioni; diminuzione dei ghiacciai; fenomeni meteorologici più estremi). Il cambiamento dell'ecosistema naturale con una forte perdita di biodiversità e l'attuale epidemia di Covid-19, sono provocate indirettamente dall'uomo che ha distrutto habitat, inquinato, sfruttato le risorse di acqua, sovrappopolato e consumato risorse con un altissimo ritmo, facendo aumentare il tasso di trasmissione ed il rischio di malattie anche per gli umani. Il Covid-19 in questo momento ci ha costretto a fermarci e allora forse è il momento di guardare quello che abbiamo fatto, riflettere sul nostro modo di vita e cercare di cambiare le nostre abitudini. Il lockdown al quale ci ha costretto il

Covid-19 ha fatto sì che la natura si riappropriasse dei suoi spazi, quindi ci insegna che uno stile di vita diverso può favorire l'equilibrio fra uomo e natura (acque del mare più pulite, meno inquinamento atmosferico e sonoro, animali che invadono le città), migliorando la nostra Terra, senza per questo sacrificare le nostre vite. Penso che ci sarà un futuro a lungo termine solo se ogni persona comincerà, nel suo piccolo, a modificare alcuni atteggiamenti che oggi sono sempre più dannosi, portando più rispetto per l'ambiente che ci circonda. Non possiamo più permetterci di pensare che il futuro del nostro pianeta dipende sempre dagli altri. Vedo un futuro dove ognuno si prende la responsabilità di allargare i propri confini, pensando che l'atteggiamento di ogni cittadino può influire sulla vita di un altro e che il mio cambiamento di oggi, può essere un esempio al cambiamento di qualcun altro domani e così via. L'unica strada è cambiare e si può cominciare dal cercare di utilizzare più la bicicletta della macchina; fare sempre la raccolta differenziata; non sprecare acqua; regolare il riscaldamento nelle nostre case (in inverno) a una temperatura più bassa per ridurre le emissioni di anidride carbonica in atmosfera; utilizzare meno pesticidi,

erbicidi, concimi chimici; sostenere la presenza di parchi naturali e aree protette. E' chiaro che i grandi poteri possono fare grandi cambiamenti, ma le scelte di vita quotidiana di ogni cittadino possono condizionare e modificare il sistema attuale, così da permettere alla natura di rigenerarsi e alla biodiversità di recuperare.

L'equilibrio della natura è fragile. Può bastare un virus, un animale, un cambiamento nel clima, per mettere in ginocchio un'intera specie. Lo stiamo vivendo proprio in questi mesi con l'arrivo del Covid-19 che ci ha trovati impreparati ad affrontarlo e nel giro di poco tempo è riuscito a mettere in ginocchio il nostro intero sistema. Le stesse difficoltà le ha la natura soprattutto dove c'è poca variabilità genetica. Le colture e gli allevamenti intensivi sono una delle cause principali della perdita di biodiversità; la scelta di coltivare solo poche varietà che risultano più produttive, con qualità di vendita migliori e ciclo biologico più veloce esclude tante varietà che nel tempo vanno perse. Il massiccio uso di pesticidi e diserbanti, per preservare le colture, distruggono tutte le specie spontanee e anche gli insetti utili riducendo ancora di più la possibilità di incroci, rendendole più

deboli e soggette agli attacchi di virus, parassiti, animali. Come può essere un virus, a minacciare una specie, può essere anche un cambiamento del clima; con temperature più alte o più basse, piogge improvvise e torrenziali o periodi di siccità possono sconvolgere le produzioni oppure possono minacciare le specie animali, come ad esempio lo scioglimento dei ghiacci che minacciano gli orsi polari, gli incendi che distruggono le foreste e gli animali che le abitano oppure le acque degli oceani che aumentano la temperatura distruggendo i coralli, aumentano le zone desertiche e quelle paludose, con l'innalzamento dei mari si ha la salinificazione delle falde. Inoltre si ha anche lo sconvolgimento delle stagioni, con monsoni che arrivano nel periodo sbagliato dell'anno, le nostre primavere fredde e gli inverni sempre più caldi, tornadi sempre più frequenti. Questi avvenimenti che stanno succedendo negli ultimi tempi, ci sono d'aiuto per capire che dobbiamo rallentare, diminuire le produzioni e i consumi, ridurre sprechi, inquinamento e sfruttamento, inoltre ci hanno fatto notare che non siamo i padroni del mondo ma siamo semplicemente di passaggio e siamo vulnerabili come tutte le altre specie che abitano la

Terra per questo in futuro dovremmo essere più in sintonia con il pianeta e tutto ciò che lo abita. Noi abbiamo una possibilità in più, possiamo aiutare le specie a rischio, intervenire salvaguardando e proteggendo gli ambienti, e specie che lo abitano ma anche le risorse naturali. Basterebbe veramente poco per consentire alla natura di riprendere i suoi spazi, un esempio lo possiamo vedere ora con il blocco di tutte le attività a causa del Covid-19; in pochi mesi l'aria è più pulita e possiamo trovare animali normalmente confinati nei parchi girare per le strade della città. Per questo vorrei sperare che nei prossimi anni il nostro modo di vivere e di interagire fra noi e con ciò che ci sta intorno cambi ancora, ci avvicineremo sempre di più ad uno stile di vita sostenibile, basato sul riciclo e il riuso, sull'uso di fonti di energia rinnovabili e non inquinanti. Abbiamo le capacità e le conoscenze per riparare ai nostri errori e migliorarci così da mantenere e salvaguardare la nostra casa.

Impariamo a riconoscere i loghi

Dop, Igp e Stg sono denominazioni che identificano produzioni agricole e alimentari e che devono la propria qualità principalmente al luogo di origine o al metodo tradizionale di produzione.

Dop



La **denominazione di origine (Dop)** è un nome che identifica un prodotto:

originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani;
le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Igp



L'**indicazione geografica (Igp)** è un nome che identifica un prodotto:

originario di un determinato luogo, regione o paese;
alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche;
la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Stg



La **specialità tradizionale (Stg)** è un nome che identifica uno specifico prodotto o alimento:

ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Agricoltura Biologica



L'**agricoltura biologica** è un metodo di produzione agricola che non utilizza prodotti di origine chimica nelle varie fasi di produzione e allevamento. È un sistema di produzione che minimizza l'impatto sull'ambiente salvaguardando il territorio, dalla fase di coltivazione alla distribuzione del prodotto.

Prodotto di Montagna



L'**indicazione "prodotto di montagna"** fa parte dei regimi di qualità regolamentati dall'Unione europea e serve a rendere riconoscibili sul mercato i prodotti alimentari ottenuti in montagna, per promuoverli e sostenere indirettamente l'economia di quei territori, offrendo contemporaneamente ai cittadini un'opportunità di scelta. L'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" può essere apposta nell'etichetta dei prodotti alimentari a condizione che:

sia le materie prime sia gli alimenti per animali provengano essenzialmente da zone di montagna; nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione abbia luogo in zone di montagna.

Produzione Integrata



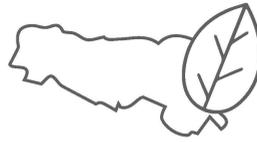
La **produzione integrata**, insieme all'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola a ridotto impatto per l'ambiente e per l'uomo. È uno dei metodi di produzione sostenibile, volto a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi (prodotti fitosanitari e fertilizzanti), ma anche il consumo dell'acqua e dell'energia, senza compromettere la qualità del prodotto e nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo. Le produzioni integrate possono essere valorizzate attraverso il marchio collettivo regionale Qualità controllata (QC).

I **prodotti agroalimentari tradizionali (Pat)** sono realizzati secondo le regole tradizionali per almeno 25 anni. Per chiedere di inserire una denominazione nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali è necessario presentare domanda in Regione Emilia.

La **Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.)** è una certificazione territoriale che consente ad ogni Ente Comunale di valorizzare attività e prodotti agroalimentari della tradizione e ne attesta l'origine locale:

garantendone la qualità, la tipicità, la produzione in ambito comunale; rappresentando l'espressione di un patrimonio collettivo locale che valorizza le produzioni agroalimentari e le ricette tradizionali del territorio.

Per saperne di più
agricoltura.regione.emilia-romagna.it



I QUADERNI DELL'AGRICOLTURA
REGIONE **EMILIA-ROMAGNA**



 Regione Emilia-Romagna