







FABRIZIO DELL'AQUILA



FABRIZIO DELL'AQUILA



FABRIZIO DELL'AQUILA



FABRIZIO DELL'AQUILA



FABRIZIO DELL'AQUILA

risorse genetiche da cui dipendiamo più o meno direttamente. Persino le stagioni sembrano non avere più nessuna rilevanza nella nostra alimentazione: possiamo comprare tutto l'anno fragole, mirtilli, pomodori, ravanelli, cavoli cappucci, meloni, ed è qualcosa che nessuno avrebbe potuto prevedere solo un secolo fa. È il miracolo della globalizzazione, del mercato, della rivoluzione verde, della tecnologia e del petrolio a basso costo, che rende (ma forse dobbiamo abituarci a dire rendeva) i trasporti transcontinentali una sciocchezza. A discapito dell'impronta ecologica, dell'ambiente, delle persone e, non dimentichiamolo, del sapore di molti alimenti, abbastanza discutibile dopo migliaia di chilometri in atmosfera controllata. Ma il gusto è poca cosa rispetto alla vera posta in gioco, che è l'evidente e preoccupante "fragilità" del sistema da cui tutti dipendiamo. Provate a controllare la provenienza delle mele, dell'aglio, del riso, della farina che avete in casa e vedrete che le nostre dispense sono davvero una "Babele alimentare". La questione è ancora più complicata per i prodotti di origine animale, visto il vasto impiego di mangimi sudamericani, asiatici, statunitensi, ecc.

Ma ha davvero senso che in Emilia si importino mele e pere dal Cile e foraggio e mangimi per i nostri animali? E che arrivino latte, formaggi e carni, mentre noi li esportiamo? Gli effetti profondi e di lungo termine di questo "consumo delocalizzato", che porta ad allevare un pollo in Brasile o in Argentina per servirlo già cotto in un'anonima rosticceria di un ipermercato padano, sono davvero desiderabili?

Si potrebbe rispondere che è solo una questione di mercato: peccato che nelle leggi del mercato non siano considerati aspetti di grande importanza come la tutela della biodiversità, del paesaggio, delle popolazioni locali, della qualità dell'acqua, dell'impiego di sostanze pericolose e contaminanti. Fortunatamente per

ragioni varie sta emergendo con forza la preoccupazione per un modello di vita che ci vede consumatori di beni alimentari prodotti chissà dove e chissà come: la voglia di consumare prodotti locali, di stagione, a chilometri zero, saporiti e tipici, si fa strada tra i più consapevoli, coinvolgendo produttori cittadini e istituzioni (*farmer's market*, distributori di latte fresco, sagre e eventi, marchi, indicazioni geografiche, ecc.). Una parte delle istituzioni e della società civile è da anni impegnata nel limitare i danni e invertire la rotta ed è evidente che la tutela della biodiversità in agricoltura passa attraverso varie azioni: l'agricoltura biologica, la conservazione del paesaggio rurale tradizionale, il rilancio delle produzioni locali. Nessun consumatore può ritenersi "neutrale" in questo scontro di modelli economici decisamente alternativi.

Pur ricordando che il Piano di Sviluppo Rurale rappresenta lo strumento fondamentale per la difesa dell'agricoltura locale, della biodiversità domestica e della qualità ambientale, tra le diverse iniziative intraprese dall'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna merita particolare attenzione la recente legge per "la tutela del patrimonio di razze e varietà di interesse agrario" (L.R. 1/08). Quanto previsto dalla nuova normativa è di indubbio interesse, soprattutto per le aree protette della nostra regione, e apre, anche da un punto di vista culturale e simbolico, la discussione su biodiversità, agricoltura e alimentazione. La legge sancisce, ad esempio, che "le varietà e le razze locali appartengono al patrimonio naturale di interesse agrario e zootecnico dell'Emilia-Romagna" e la Regione si impegna a realizzare, promuovere e favorire un'articolata serie di iniziative pubbliche e private volte alla loro conservazione, tutela e valorizzazione. La legge prevede, in primo luogo, la creazione di un Repertorio volontario regionale, suddiviso in sezione animale e vegetale, al quale verranno



FABRIZIO DELLAQUILA

Sopra, una gallina di razza modenese e, a fianco, dall'alto in basso, una vacca di razza reggiana, un maiale di razza mora romagnola e una pecora del Corniglio. Nella pagina precedente, dall'alto in basso, cinque varietà di frutti della tradizione: la ciliegia mora di Vignola, la pera volpina, la susina zucchella, l'uva fogarina e la pesca bella di Cesena.

iscritti razze, varietà, popolazioni, ecotipi e cloni di interesse regionale. Si tratterà di un documento pubblico, curato dall'Assessorato all'Agricoltura e le proposte di iscrizione, oltre che dagli esperti di una apposita commissione, potranno venire da istituzioni scientifiche, enti pubblici, associazioni, organizzazioni private e singoli cittadini. Per tutelare le razze e le specie zootecniche iscritte nel repertorio potranno essere istituiti "registri anagrafici regionali".

La salvaguardia si attuerà mediante azioni di conservazioni *in situ* ed *ex situ* rivolte alle varietà e razze locali del repertorio regionale. Del tutto centrale appare la figura dell'"agricoltore custode", ossia di "colui che provvede alla conservazione *in situ* o *on farm* delle varietà e razze locali a rischio di estinzione". La conservazione *ex situ* avverrà individuando "soggetti pubblici e privati di provata esperienza nel settore e dotati di idonee strutture tecnico-organizzative", creando apposite collezioni viventi, speriamo aperte per quanto possibile al pubblico. In questo processo viene dunque a definirsi una vera e propria rete di conservazione, tutela e salvaguardia del germoplasma indigeno, coordinata dalla Regione, a cui potranno aderire quanti assumeranno precise azioni nella strategia di tutela: province, comuni, comunità montane, parchi, istituti sperimentali, centri di ricerca, università, associazioni, agricoltori singoli o in forma associata.

Su un fronte più immateriale, inoltre, "la Regione tutela e valorizza il patrimonio culturale di saperi, tecniche e consuetudini legate all'agrobiodiversità che le comunità rurali hanno storicamente praticato", attivando, anche in concorso con enti locali, associazioni e altri organismi, specifiche iniziative per il recupero e la conservazione della memoria storica legata alla biodiversità di interesse agrario. La legge, in conclusione, afferma con chiarezza che la biodiversità domestica locale è importante e va protetta e



FABRIZIO DELLAQUILA



DAVID BIANCO



DAVID BIANCO

Un asino romagnolo, una razza autoctona dell'Emilia-Romagna presente soprattutto nel Forlivese.



DAVID BIANCO

valorizzata. La conservazione della biodiversità domestica, peraltro, è assolutamente congeniale alla missione delle aree protette, in particolare di quelle caratterizzate da habitat seminaturali e aree agricole di elevato valore naturalistico. Sono, del resto, numerose le iniziative già messe in atto dai parchi in questa direzione (pubblicazioni ed eventi, interventi di conservazione, incentivi economici, "marchi di qualità", ecc.) e nell'ambito delle aree protette ci sono "naturalmente" condizioni favorevoli per attuare molte delle azioni di questa strategia, mettendo a sistema, oltre a parchi e riserve, siti della rete Natura 2000, fattorie didattiche, centri di educazione ambientale, "agricoltori custodi" e quanti hanno a cuore la biodiversità.