

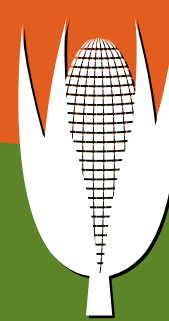
**Si invitano tutti coloro che coltivino
o abbiano informazioni
su antiche varietà ortive o cerealicole
del territorio della Romagna appenninica
a contribuire al progetto,
inviando una segnalazione a:**

Dr. Stefano Tempesti
+ 39 347 5074386
stefano.tempesti@studio.unibo.it

Prof. Graziano Rossi
+39 0382 984854
graziano.rossi@unipv.it

Il progetto "Biodiversità di interesse alimentare: salvaguardia e recupero di cultivar tradizionali locali" nasce grazie ad un finanziamento del GAL L'Altra Romagna nell'ambito della Misura 19 del PSR 2014-2020. Il progetto ha lo scopo di ricercare nel territorio del Parco Nazionale e dell'area appenninica romagnola antiche varietà locali tradizionali. La ricerca avverrà tramite indagini bibliografiche e visite alle aziende agricole, con interviste agli agricoltori, documentandone le testimonianze.

I campioni di semi raccolti saranno inviati alla Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia, dove verranno sottoposti ad un processo di disidratazione e congelamento grazie al quale potranno essere conservati per un periodo anche superiore a 200 anni (es. mais), scongiurando il pericolo che queste antiche varietà vadano perse per sempre.



BIODIVERSITÀ DI INTERESSE ALIMENTARE



Per informazioni:

**Parco Nazionale Foreste Casentinesi,
Monte Falterona e Campigna**
+39 0575 50301
www.parcforestecasentinesi.it

**Banca del Germoplasma Vegetale
dell'Università di Pavia**
+39 0382 984883
www.labecove.it



Regione Emilia-Romagna



Intervento realizzato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020.
Misura 19 - Operazione 19.2.02 "Azioni specifica 5"

**Salvaguardia e recupero
di varietà tradizionali locali**

Un progetto di recupero e conservazione di antiche varietà ortive e cerealicole

Per il benessere delle generazioni future è fondamentale salvaguardare l'agrobiodiversità vegetale tradizionale del territorio collinare romagnolo, che deriva dalle piante coltivate. Le varietà locali hanno origine sul territorio e rappresentano la memoria storica (cultura rurale, saperi popolari, pratiche locali) e la memoria biologica dell'agricoltura; hanno spesso un'elevata capacità di tollerare gli stress sia biotici (parassiti) che abiotici (scarsità di nutrienti, siccità) e sono in molti casi caratterizzate da interessanti sapori ed eccellenti proprietà nutrizionali, tanto da essere utilizzate come ingredienti per gustosi piatti tipici della tradizione locale.

Tuttavia, si tratta di entità a forte rischio di erosione genetica, in quanto, a causa della loro scarsa produttività, molte sono oramai cadute in disuso, soppiantate da varietà moderne, più produttive, ma di solito meno interessanti sul piano del gusto e meno adattate al territorio locale.



Allo scopo di preservare nel tempo queste antiche varietà esistono delle strutture specializzate dette Banche del Germoplasma vegetale, dove i semi vengono mantenuti in idonee condizioni ambientali (a 15°C e 15% Umidità Relativa) e possono essere conservati a lungo termine (congelamento a -20°C).

Questo tipo di conservazione, fuori dal territorio di origine, è denominata "ex situ" e integra quella in campo ("on farm").

