

# Biodiversità agricola e alimentare

Un patrimonio da salvaguardare e valorizzare

Sandro Gentilini

Servizio promozione, statistica agraria e marketing

Un'agricoltura ortofrutticola e seminativa di elevata qualità, magari con produzioni quantitativamente limitate, ma dove sia possibile la conservazione in situ e la coltivazione produttiva di particolari varietà o ecotipi locali di specie vegetali, ovvero l'allevamento di specie animali di antica selezione locale, può fornire prodotti agroalimentari di grande interesse gastronomico e culturale e può senz'altro contribuire alla tutela della biodiversità agroalimentare.

Da quanto si può desumere dalle ricerche paleoantropologiche, oltre 11.000 anni fa l'uomo, specie onnivora cacciatrice e raccoglitrice, iniziò gradualmente la domesticazione degli animali, fatto che gli consentiva un più sicuro approvvigionamento di carne, latte, pelli e altri prodotti importanti per la sopravvivenza; in seguito si accorse che anche le piante utili per l'alimentazione e per la produzione delle prime fibre vegetali potevano in qualche modo essere addomesticate e coltivate, avviando così quelle pratiche tecniche, allora veramente innovative, che oggi noi chiamiamo agricoltura.

Questa evoluzione ha comportato il passaggio dalla vita nomade a quella stanziale delle popolazioni allevatrici e coltivatrici, anche se ciò poteva talora causare la migrazione in massa di intere comunità alla ricerca di nuovi e più favorevoli territori da destinare all'agricoltura e all'allevamento animale.



A quei tempi la dimensione demografica della popolazione umana mondiale era decisamente piccola se paragonata a quella odierna (alcuni studi ipotizzano, pur considerando l'estrema aleatorietà delle stime riferite alle epoche antiche, che nel 4000 a.C. la popolazione mondiale non superasse i 20 milioni di individui, mentre nell'epoca ormai pienamente storica di Giulio Cesare fosse di circa 200 milioni di persone), per cui la specie umana, se non in ambienti estremamente localizzati, non incideva in modo troppo pervasivo sulla persistenza e sull'evoluzione della biodiversità naturale vegetale ed animale.

Nel corso dei secoli e dei millenni, però, oltre all'aumento generale della pressione antropica sull'ambiente naturale, si è venuto a creare un nuovo tipo di biodiversità, quello derivante dalla stretta interazione tra l'uomo con le sue tecnologie e le specie naturali animali e vegetali che via via venivano assoggettate e selezionate per meglio rispondere alle necessità delle comunità umane in continua evoluzione ed espansione demografica e territoriale.

Anche nella lavorazione dei prodotti agroalimentari e nella preparazione dei cibi si è assistito ad



una lunga e continua evoluzione, passando dal consumo di alimenti crudi o di carni arrostiti in modo assai semplice, alle pressoché infinite specialità culinarie dei tempi odierni; pure ciò ha portato ad una nuova tipologia di biodiversità, quella delle produzioni e degli usi alimentari, nell'evoluzione della quale i fattori culturali e tecnologici sono stati altrettanto se non più importanti di quelli biologici naturali.

Il consolidamento dell'agricoltura ha posto le prime basi di un'accelerata crescita della popolazione umana che poi, con le sempre maggiori conoscenze acquisite nel corso dei millenni e in modo particolare con l'esplosivo sviluppo scientifico, tecnologico ed industriale degli ultimi due secoli, che tra l'altro ha comportato un massiccio utilizzo di risorse minerarie e di fonti energetiche fossili non rinnovabili, ha registrato tassi di accrescimento prima inimmaginabili, per cui oggi la popolazione mondiale supera ampiamente i sette miliardi di individui.

Lo sviluppo scientifico e tecnologico ha senz'altro favorito il miglioramento delle condizioni di vita di ampie fasce della popolazione, prolungando altresì la longevità media delle persone e permettendo alle stesse di poter disporre di più tempo per le attività culturali e di svago, ma le

attività industriali sempre più diversificate e diffuse sul territorio, l'agricoltura industrializzata ad alto apporto energetico e chimico, la crescita esponenziale dei mezzi di trasporto con le relative strutture viarie, portuali ed aeroportuali e l'urbanizzazione a macchia d'olio, hanno inciso in modo significativo sull'ambiente terrestre.

Numerose aree del pianeta soffrono di pesanti situazioni di inquinamento e degrado e anche le acque sotterranee, gli oceani nella loro immensità, l'atmosfera e la biosfera nel suo complesso ne risentono in modo significativo, con effetti sempre più pericolosi per la specie umana e le altre forme di vita.

Anche la biodiversità naturale è minacciata dai pesanti interventi umani che incidono in modo estremamente rapido ed invadente sugli ecosistemi, i quali allo stato naturale impiegano tempi molto lunghi per strutturarsi ed evolversi, ma che ora vengono stressati ed alterati su scale temporali brevissime.

Durante il ventesimo secolo fattori quali la diffusione generalizzata della meccanizzazione agraria, gli ampi interventi di riordino fondiario, la crescita di grandi aziende specializzate che praticano un numero contenuto di colture seminate o legnose, il mantenimento in coltura e la

riproduzione di un numero relativamente limitato di varietà selezionate ad alta resa produttiva, la necessità di ingenti quantità di prodotti agroalimentari omogenei, hanno comportato nel tempo, come effetto collaterale diretto o indiretto, un'erosione più o meno marcata della biodiversità agraria, a fronte, va però riconosciuto, degli innegabili progressi nella sicurezza alimentare e fitosanitaria conseguiti da questo grande sistema agricolo specializzato e meccanizzato, capace di alimentare miliardi di persone.

La biodiversità agraria, cresciuta e sedimentata nei secoli ad opera di una miriade di agricoltori operanti nei più diversi ecosistemi locali, ha subito un sensibile impoverimento ed ora molte varietà locali di tantissime specie vegetali ed animali di interesse agrario o zootecnico, peraltro particolarmente adattate agli ambienti in cui sono state ottenute, sono gravemente minacciate dall'erosione genetica e talune sono destinate ad estinguersi in un futuro più o meno prossimo.

Ora, sia pure tardivamente, bisogna correre ai ripari ed in ciò si è senz'altro aiutati dall'accresciuta coscienza ecologica di vasti strati della popolazione e dalla sempre maggiore richiesta di specialità alimentari tipiche e di qualità. Si riscontra pertanto una significativa riscoperta delle tante piccole produzioni agroalimentari tradizionali presenti sul territorio regionale, spesso ottenute in areali veramente ristretti, ma che ora vengono riconosciute ed apprezzate dal consumatore avveduto e curioso, il quale può così riscoprire l'intenso legame culturale esistente tra il cibo, il territorio dove viene tradizionalmente preparato e le comunità umane che lo abitano e che ne hanno plasmato il paesaggio con la loro plurisecolare attività.

Molte sono ormai le iniziative di studio e ricognizione territoriale, di creazione e gestione di banche genetiche, di coltivazioni conservative di specie e varietà vegetali "in situ" ed "ex situ", di allevamenti conservativi di specie e varietà animali, ma anche programmatiche e normative volte alla salvaguardia della biodiversità naturale ed agraria, dalla scala globale a quella europea, nazionale, regionale e locale.

A tal proposito, per quanto concerne l'Italia è molto significativa la legge 1° dicembre 2015, n. 194 "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e

alimentare", che in particolare stabilisce i principi per l'istituzione di un sistema nazionale di conservazione e valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, finalizzato alla salvaguardia delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali dal rischio di estinzione e di erosione genetica, da perseguirsi anche attraverso la corretta gestione del territorio rurale, contribuendo a limitare i fenomeni di spopolamento ed a preservare il territorio stesso da fenomeni di inquinamento o perdita del patrimonio genetico.

La legge prevede che il Sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare sia costituito:

- dall'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare;
- dalla Rete nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare;
- dal Portale nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare;
- dal Comitato permanente per la biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

Nell'Anagrafe, istituita presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, sono indicate tutte le risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali di origine vegetale, animale o microbica soggette a rischio di estinzione o di erosione genetica.

La Rete nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare è composta:

- dalle strutture locali, regionali e nazionali per la conservazione del germoplasma *ex situ*;
- dagli agricoltori e dagli allevatori custodi, così come definiti nell'art. 2 della legge, cioè agricoltori o allevatori che si impegnano alla conservazione nell'ambito dell'azienda agricola, ovvero *in situ*, di risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali, vegetali o animali, soggette a rischio di estinzione o di erosione genetica.

Il Portale nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, anch'esso istituito presso il Ministero in argomento, ha la finalità di costituire un sistema di banche dati interconnesse delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali individuate, caratterizzate e presenti nel territorio nazionale, consentire la diffusione delle informazioni sulle risorse genetiche locali, nonché il monitoraggio dello stato

di conservazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare in Italia.

Al fine di garantire il coordinamento delle azioni a livello statale, regionale e delle province autonome di Trento e di Bolzano, è istituito presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali il Comitato permanente per la biodiversità di interesse agricolo e alimentare, rinnovato ogni cinque anni.

Per sensibilizzare un vasto pubblico ed in particolare le giovani generazioni alle problematiche contemplate dalla suddetta legge, la stessa riconosce il giorno 20 maggio quale "Giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", in occasione della quale vengono organizzati cerimonie, iniziative, incontri e seminari, in particolare nelle scuole di ogni ordine e grado, dedicati ai valori universali della biodiversità agricola e alle modalità di tutela e di conservazione del patrimonio esistente.

Come ormai da tanti anni viene fatto per la sensibilizzazione della popolazione ed in particolare degli studenti sulle grandi tematiche dei cambiamenti climatici, dell'inquinamento ambientale, del risparmio energetico, dell'educazione alimentare e sanitaria, dell'adozione di stili di vita ecologicamente corretti e salubri, è bene che tale azione di sensibilizzazione venga estesa anche all'urgenza e all'importanza della tutela della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, in stretta sinergia con la sensibilizzazione su tematiche altrettanto importanti e strettamente correlate, quali la tutela dell'autonomia alimentare dei popoli, il mantenimento nel tempo della consistenza territoriale e della fertilità del suolo agrario, la tutela delle risorse idriche e dell'ambiente rurale nel suo complesso.

In ogni caso la conservazione della biodiversità agraria è strettamente correlata al mantenimento delle produzioni agroalimentari tradizionali, anche quando trattasi di limitate produzioni di nicchia, ottenute e mantenute in vita in ambiti territoriali ristretti e circoscritti.

Per far conoscere ad un vasto pubblico i numerosi prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia, riconosciuti a livello ufficiale ed iscritti nell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali - PAT, l'ERSA ha curato la redazione e la pubblicazione della nuova edizione del volume "Il Cibario del Friuli Venezia Giulia - Atlante dei prodotti della tradizione"

disponibile, oltre che in italiano, anche nella versione in lingua inglese per favorirne la diffusione a livello internazionale. Nel volume grande rilievo viene dato all'inquadramento geografico, socioeconomico, etnico e storico in cui le diverse specialità agroalimentari sono nate e si sono conservate ed evolute, nonché alle tradizionali modalità di preparazione, conservazione ed utilizzo delle stesse, riportando anche particolari ed interessanti curiosità storiche e di costume in vario modo collegate alle specialità agroalimentari descritte.

Dalla lettura dell'interessante e piacevole volume risalta chiaramente l'importanza della trasmissione della conoscenza e del "saper fare" alle giovani generazioni, infatti le specialità agroalimentari tradizionali più antiche illustrate nel libro sono potute giungere fino a noi proprio grazie alla trasmissione da generazione a generazione delle capacità acquisite e perfezionate nel tempo e molte volte alcune specialità, in particolare quelle ottenute in aree molto limitate e poco popolate, hanno rischiato seriamente di sparire nella grande nebbia delle cose dimenticate, portando con sé nell'oblio tutto il bagaglio culturale e talora anche genetico ad esse correlato.

Si potrebbe obiettare che una cosa è la biodiversità genetica, rigorosamente determinabile con metodologie tecnico - scientifiche, mentre tutt'altra cosa è quella culturale, più sfumata e talora di difficile circoscrizione rigorosa, ma come già anticipato nei paragrafi precedenti si può osservare come in tanti casi un'efficace e duratura tutela della biodiversità in senso stretto richieda una contestuale ed altrettanto efficace salvaguardia della molteplicità culturale, fatto particolarmente vero quando trattasi del patrimonio agroalimentare, costituitosi in secoli e secoli di evoluzione genetica e culturale.

Le iniziative scientifiche, tecniche, didattiche e divulgative che l'ERSA sosterrà per la tutela della biodiversità di interesse agricolo e alimentare verranno segnalate e divulgate tramite gli organi informativi dell'agenzia stessa, quali il sito Internet, la pubblicazione cartacea e *on line* "Notiziario ERSA", pubblicazioni specifiche, materiale didattico e altri mezzi ritenuti idonei a raggiungere e sensibilizzare i più ampi strati della popolazione regionale.