

XVI Convegno Nazionale ANISN

“Innovazione Didattica e Scelte Sostenibili per lo Sviluppo del Territorio”

Puglia, 9-13 settembre 2013

Valorizzazione della biodiversità



CNR -Istituto di Virologia
Vegetale U.O.S. Bari

Pierfederico La Notte



Agrumi circa 6.000 varietà nel mondo

Vite oltre 5.000 varietà al mondo

Prugne e susine 1.300 (European Prunus database)

Mandorlo circa 100 cv in Italia

Olivo circa 500 cv in Italia

Pero 309 cvs Collezione



Catalogo italiano varietà di vite

- Uva da vino: 396 vitigni e **987 CLONI**
- Uva da tavola: 95 vitigni e **41 CLONI**
- Portainnesti: 39 varietà e **167 CLONI**



Vitigni regionali pugliesi

- Uva da vino: 18 vitigni iscritti al Catalogo nazionale
- Uva da vino: almeno altrettanti vitigni minori noti non iscritti
- Uva da tavola: almeno 5 vitigni di cui solo 3 iscritti
- Numerosi (?) altri vitigni da recuperare e caratterizzare

Perché conservare l'agro biodiversità di interesse agricolo ?

- **Ragioni storiche e culturali**
- **Ragioni etiche**
- **Ragioni educative/didattiche**
- **Ragioni scientifiche (studi e breeding)**
- **Ragioni economiche**



SALVAGUARDARE e VALORIZZAZIONE I VITIGNI AUTOCTONI MINORI

Cosa rappresenta ?



Un obbligo morale nei confronti delle future generazioni
per tramandare una biodiversità unica



Una opportunità irrinunciabile per l'intera
economia del Paese (Agricoltura + Turismo)



Una speranza per gli agricoltori soprattutto meridionali

Funzione educativa e culturale
per i giovani



Funzione educativa



Educazione alimentare dei bambini
ed abitudine al gusto

Bambini apprezzano molto meno la
frutta forse anche perché non è più
così gustosa come un tempo ?



Frutta locale: Stagionalità e Km zero

Negli USA il percorso medio di ogni
prodotto per raggiungere un
supermercato è di **1288** Km



OPPORTUNITA' ECONOMICA

Maggiore redditività e minore
competizione sui mercati

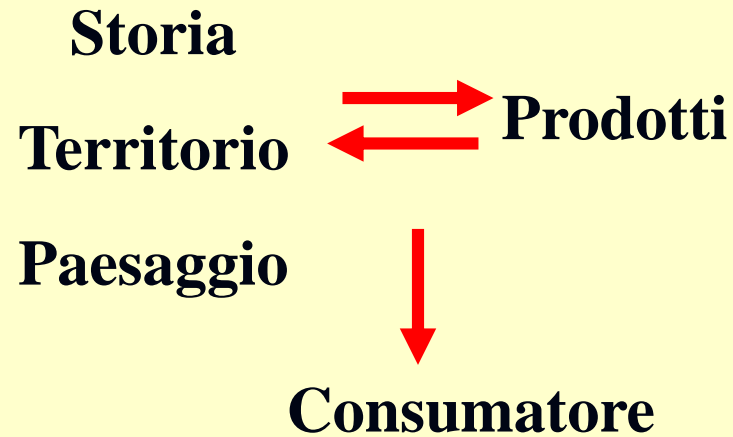
Funzione turistica, paesaggistica,
ambientale e sociale



L'enoturismo ha un valore stimato di 2 miliardi €/anno (Città del
Vino/Censis dati 2007) e muove circa 4,5 milioni di visitatori/anno



Nuovi prodotti enologici per
i mercati



Comunicazione degli aspetti distintivi e caratterizzanti dei prodotti

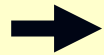
- Qualità, genuinità
- Storia e tradizione
- Legame al territorio

Sinergie tra Agricoltura e Turismo

Agricoltura →

- **Enogastronomia come nuovo attrattore turistico**
- **Nuove forme di turismo**
- **Paesaggio e territorio**
- **Accoglienza x turismo diffuso (agriturismi e strutture di trasformazione)**
- **Destagionalizzazione**
- **Aumento durata permanenze**

Turismo



- **Comunicazione**
- **Pubblicità (turista)**
- **Immagine e notorietà**
- **Mercato locale**



Osservatorio sul Turismo del Vino 1999/2006

- Giro d'affari del turismo enogastronomico in Italia **5 miliardi €** di cui **2** per l'enoturismo (dati 2007) che muove circa **4,5 milioni** di visitatori/anno
- età compresa tra i 26 e i 45 anni, un'estrazione sociale medio alta e una predilezione per i viaggi nel periodo autunnale e in quello primaverile (destagionalizzazione)
- Il potenziale di sviluppo ancora inespresso è enorme ma le risorse e le politiche finora messe in campo sono quasi inesistenti.
- E' un fenomeno di costume ed un boom da consolidare e può rappresentare un significativo contributo al complessivo rilancio del turismo italiano nei prossimi anni.

“E’ bello a mangiare”

Nella frutta locale tradizionale: Profumo, dolcezza ed acidità, succosità, croccantezza

**Requisiti richiesti dalla GDO
(frutti appariscenti, durevoli,
con lunga shelf life, resistenti al trasporto, molto precoce e molto tardivo)**

Momento culturale per tramandare non solo sensazioni del passato ma anche i saperi del coltivare i frutti antichi

Miglioramento genetico per l'innovazione varietale



Nuove Cv da antiche varietà (le Tabbacchiere o pesche Platicarpa)



**Altri geni di interesse es. resistenze, autocompatibilità,
fabbisogno in freddo,
caratteristiche organolettiche, epoca maturazione, etc.**

Fonti di resistenza a malattie



Kišmiš vatkana



Kišmiš lučistyj



Kišmiš moldavskij

Disporre di varietà con geni di resistenza a parassiti (insetti, acari, nematodi) e malattie (funghi, batteri, virus) consente **notevoli risparmi in:**

- **pesticidi e fitofarmaci**
- **carburanti, acqua e manodopera per l'effettuazione dei trattamenti**

Riduce quindi l'impatto ambientale ed i costi di produzione

Nel germoplasma autoctono si trovano anche molti geni per la resistenza a stress abiotici



- **Siccità**
- **Vento**
- **Salinità**
- **Allettamento**
- **Deiescenza**

Le nuove varietà prodotte con il miglioramento genetico mirano a consentire la coltivazione in aree marginali e paesi in via di sviluppo con risparmio di input energetici: soprattutto acqua e concimi chimici



Esempi di allettamento su varietà di cereali a taglia alta

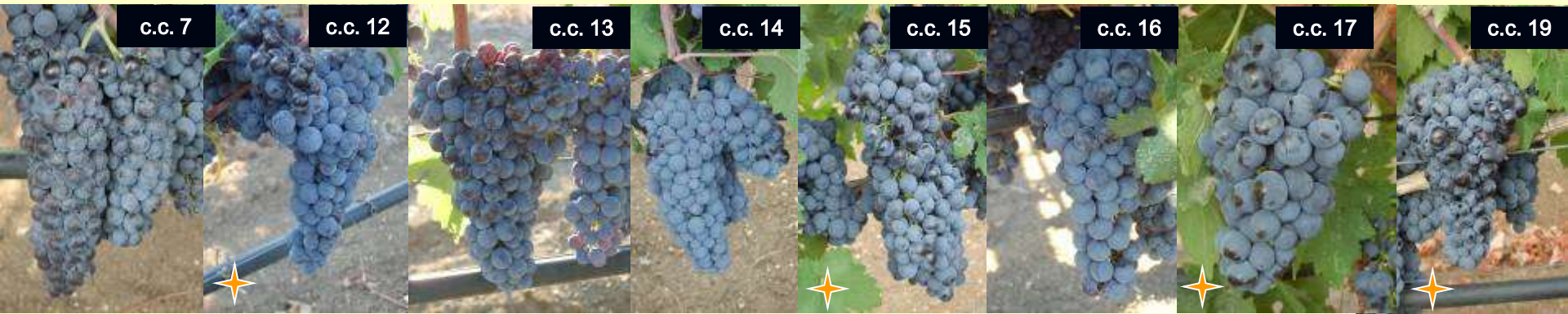


Tolleranza alla salinità



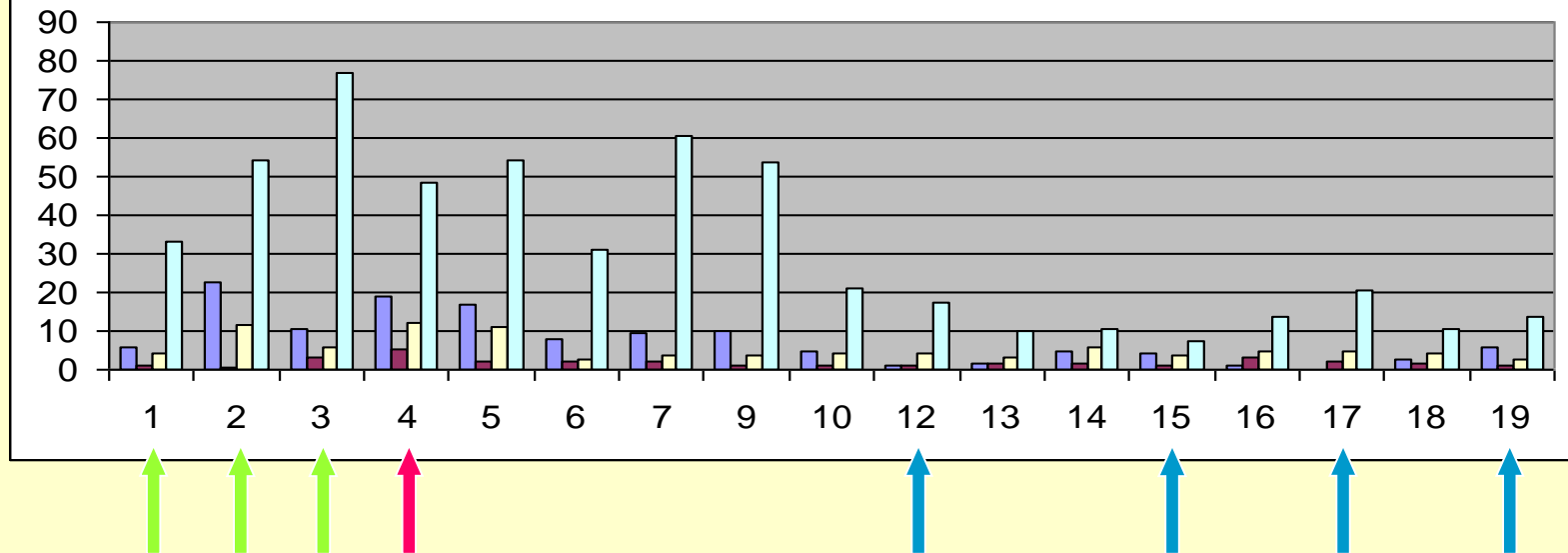
Resistenza alla deiecenza

Biodiversità non solo varietale ma anche **INTRAVARIETALE**

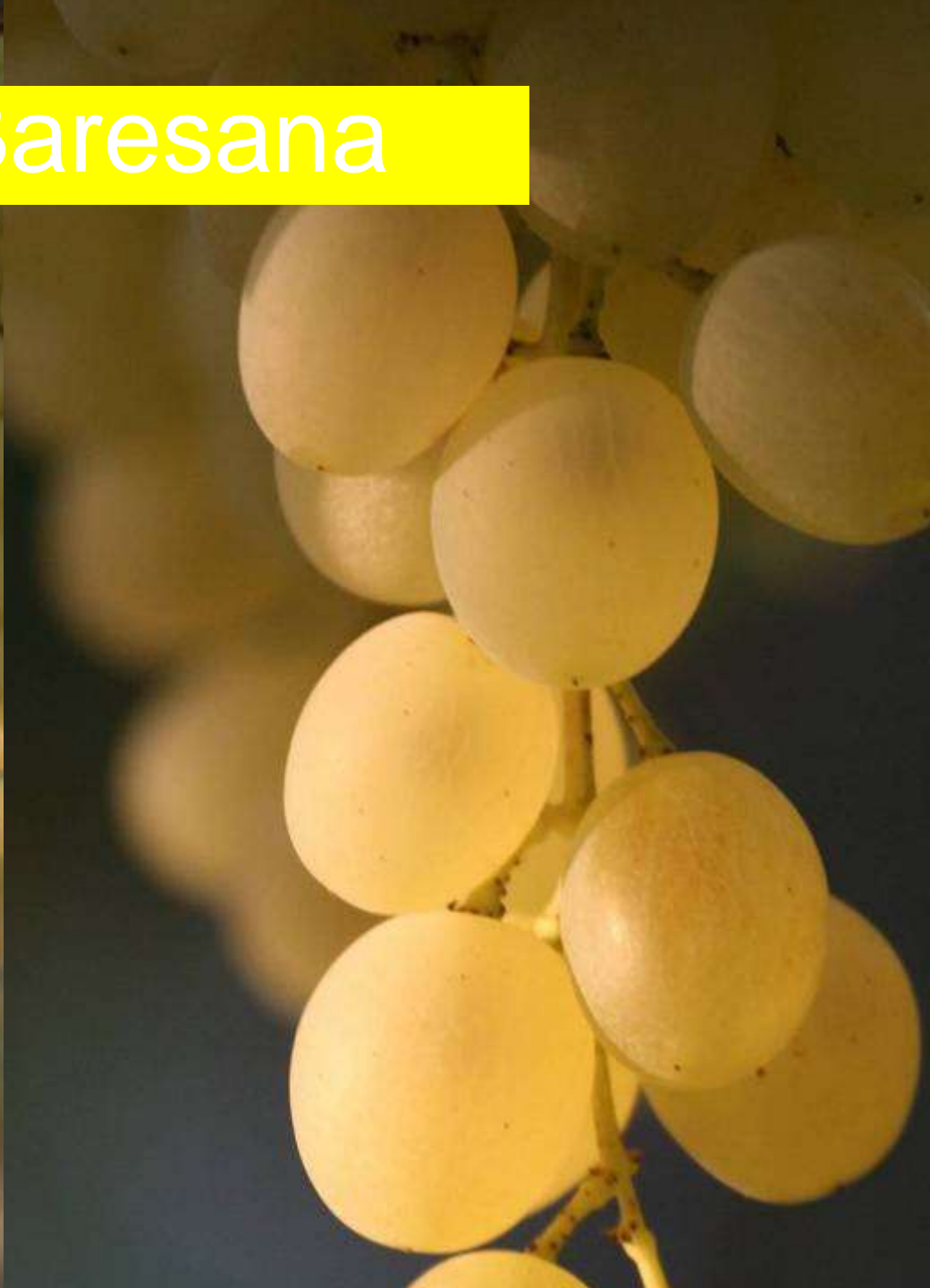


Stato sanitario alla vendemmia 2005

Aspergillus sp Penicillium sp Botryotinia fuckeliana Marciume acido



Baresana





BARESANA

Prezzo all'ingrosso

Baresana

2008 da 1,60 a 2,4 €/kg

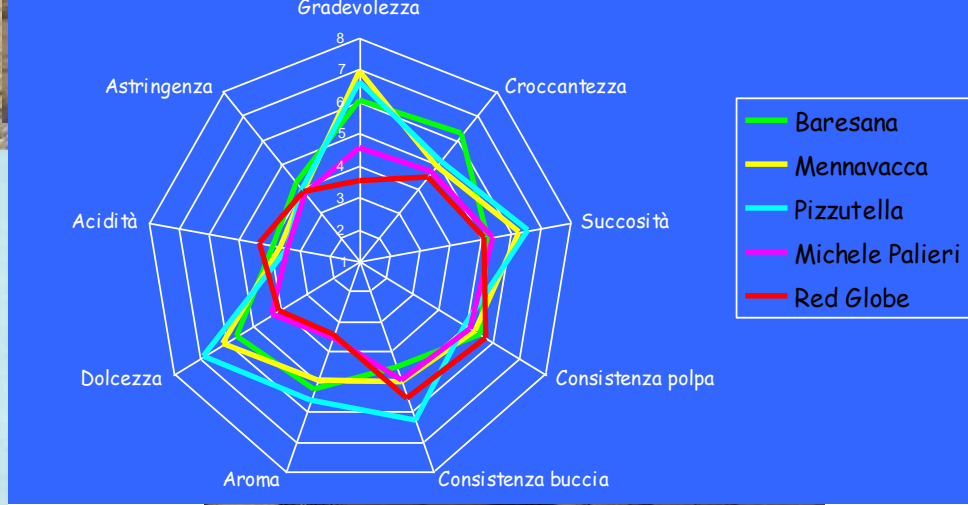
2009 da 1,40 a 2 €/kg

Regina "mennavacca" e "pizzutella"

2008 da 1,50 a 2,20 €/kg

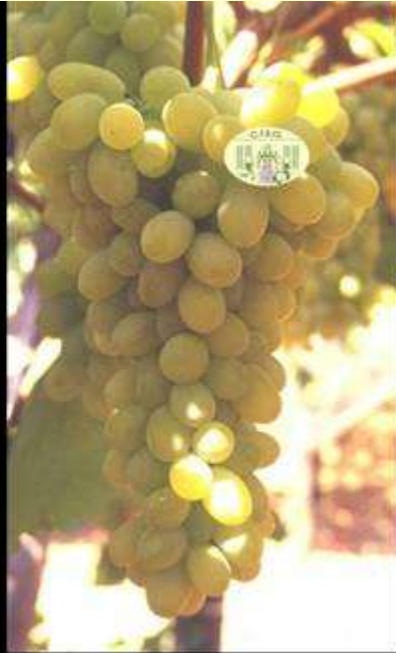
2009 da 1,20 a 1,60 €/kg

Località	Nome volgare
Acquaviva delle Fonti	<i>Uva Turca, Lattuario</i>
Adelfia	<i>Uva Doraca</i>
Altamura	<i>Uva Turca</i>
Bari	<i>Uva Sacra o Sagrone</i>
Barletta	<i>Turchiesca o Turchietta</i>
Bisceglie	<i>Varesana</i>
Carbonara – Ceglie (frazioni Bari)	<i>Uva di Cera</i>
Conversano – Valle d’Itria	<i>Roscio</i>
Corato	<i>Uva del Principe</i>
Gioia del Colle - Santeramo	<i>Uva Sacra</i>
Noicattaro - Rutigliano	<i>Imperatore</i>
Ruvo di Puglia - Terlizzi	<i>Lattuarìa Bianca</i>
Toritto –Grumo	<i>Turchiesco</i>
Trani	<i>Mennagola</i>
Località Lucane e Irpine	<i>Lattuarìa, Doraca, Nocella</i>
Località del Tarantino	<i>Doraca</i>
Località Salentine	<i>Uva Rosa</i>
Località Foggiane	<i>Uva Nocella</i>



Handwritten text on a document, likely a certificate or official record, with a circular seal at the top left.





Gazzetta Ufficiale , 22 Aprile 2009 (numero 93)
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 gennaio 2009

Baresana rosa





Baresana
memoria e tradizione



PROTEZIONE D'ORIGINE
dal 2 aprile 2008



Tipica Adelfia

ASSOCIAZIONE PER LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO - CORSA D'AGOSTO 4/A - MARSA (CA)
PROMOTTORE: ASSOCIAZIONE ADELPHIA - COORDINATORE: ASSOCIAZIONE ADELPHIA - DIRETTORE: ASSOCIAZIONE ADELPHIA
PUBBLICITÀ: ASSOCIAZIONE ADELPHIA - DISTRIBUZIONE: ASSOCIAZIONE ADELPHIA - ITALIA - ITALIA

La sperimentazione enologica presso il CRSA “Basile-Caramia”

Produzione di passiti, distillati e altri prodotti enologici di rilevanza commerciale

Prove di appassimento per la produzione di passiti



- Su pianta con taglio del capo a frutto

Grandi potenzialità enologiche

- Vini bianchi secchi o abboccati
- Spumanti (1 cantina a Cisternino 2008)
- Passiti
- Distillati





MINUTOLO Dai vini
 sperimentali ai vini
 commerciali
 (l'anno scorso ben 25 etichette)
 recentemente molto richiesti
 anche all'estero





Marchione



Maruggio



Uva Carrieri



Uva della Scala



Antiniello



Palumbo



Santa Teresa



Uva Attina

MODELLO o STRATEGIA DI VALORIZZAZIONE

1. Individuare le cause dello scarso successo o diffusione delle varietà
2. Recuperare e conservare il germoplasma
3. Studiare le caratteristiche produttive/enologiche
4. Condurre studi storici
5. Registrare la varietà al Catalogo (anche cloni)
6. Disporre di materiale di propagazione idoneo per la ripresa in coltivazione (selezione clonale e sanitaria)
6. Riconoscimento e tutela marchi
7. Informazione, comunicazione e promozione
8. Marketing territoriale (offerta, presentazione,)



Centro Ricerca e Sperimentazione
in Agricoltura "Basile Caramia"



Università degli Studi
di Bari DPPMA



Istituto di Virologia Vegetale
CNR
Sezione di Bari

COMPLESSIVAMENTE



73 cloni (UBA, CRSA)

**6 vitigni registrati
(Antinello, Baresana rosa, Minutolo, Marchione, Maruggio,
Somarello rosso)**



Cloni CRSA e CRSA Regione Puglia www.crsa.it



I marchi, le denominazioni, i presidi Slow Food



114 prodotti italiani a D.O.P. (37 P.T.N.) 57 prodotti italiani ad I.G.P. (26 P.T.N.)



500 prodotti in 30 Paesi. In Puglia tra i vegetali Cipolla di Acquaviva, Fava di Carpino e Mandorla di Toritto



A.O.C.
Muscat
du VENTOUX



Digione, settembre 2009



Enoteche pubbliche



Strade del vino



Oltre 150 in Italia, 9 in Puglia

Associazione Nazionale Città del Vino



Movimento Turismo Vino



Mentre i sistemi di recupero e la salvaguardia sono abbastanza codificati, le strategie di valorizzazione vanno adattate ai prodotti, ai territori ed ai mercati

La speranza per i frutti antichi passa dalla globalizzazione alla *glocalizzazione* (Zygmunt Bauman)

Il SEGRETO è posizionare i prodotti biodiversi in nuovi canali commerciali come la vendita diretta, porta a porta, i Gruppi di Acquisto Solidale, il consumo fresco e diretto nelle strutture agrituristiche

Le Collezioni di germoplasma e le mostre pomologiche rappresentano importanti ulteriori attrattori turistici per incrementare e destagionalizzare i flussi di appassionati enogastronomi verso le aree rurali delle nostre regioni



Vite CRSA (9 campi per complessivi 6,5 ettari ospitanti oltre 2.379 selezioni di 541 varietà)





Partecipa anche tu,
aiutaci a recuperare e salvaguardare la biodiversità in Puglia

Scheda per la segnalazione di varietà antiche e minori

	<i>Specie</i>	<i>Nome locale delle varietà</i>	<i>Comune</i>
<i>Piante da frutto</i> (es. Agrumi, Cilegio, Fico, Mandorlo, Pero, etc.)			
<i>Vite e Olivo</i> (da vino / olio e da mensa)			
<i>Piante orticole</i> (es. Carosello, Carota, Cipolla, Insalate, etc.)			
<i>Piante erbacee</i> (es. Cereali, Leguminose, Foraggere, etc.)			
<i>Altro</i> (Fruttiferi minori, Aromatiche, Ornamentali)			

Lascia un recapito per il contatto

Nome e Cognome _____
 Telefono _____ e-mail _____

Partecipiamo tutti al recupero, alla salvaguardia ed alla valorizzazione dell'agrobiodiversità pugliese

Raccogliendo informazioni dagli agricoltori anziani e segnalando la presenza di germoplasma autoctono minore

Il gruppo di lavoro



P. La Notte, P. Giannini, A. Cagnazzo, P. Venerito, D. Palmisano, L. Catucci, F. Pastore



V. Savino, G. Martelli, G. Bottalico, C. Pirolo, L. Susca, O. Potere



A. Campanale, D. Boscia, A. Minafra, P. Saldarelli, A. Schneider, F. Mannini



Grazie per l'attenzione