



**PROVINCIA
DI PARMA**

Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

Castello, L., Carboni, M., Piazza, C. , Zanon, A.



**PROVINCIA
DI PARMA**

16TH **IFOAM**
ORGANIC WORLD
CONGRESS
MODENA, JUNE 2008

**CULTIVATE
THE FUTURE.**

Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

WHAT IS BIODIVERSITY?

Biological diversity is the variety of life forms within different ecosystems on Earth.

Biodiversity has been scientifically identified at three levels:

- > *diversity of genes within a species*
- > *diversity among species in an ecosystem*
- > *ecosystem diversity*



Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

DOMESTIC BIODIVERSITY

Domestic biodiversity is linked to human activities and behaviour.

Over the past decades a large number of **local old breeds and traditional varieties** have been replaced by modern ones, more interesting from an economic and productive point of view.

Today, even if in small amount and often threatened with extinction, indigenous genetic resources are being assessed and recovered thanks to researchers, farmers and **local government actions.**

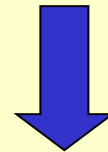


Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

BIODIVERSITY & LOCAL GOVERNMENT

WHAT SHOULD BE THE AGENDA OF A LOCAL GOVERNMENT TO SAFEGUARD DOMESTIC BIODIVERSITY?

It should support the creation of a **network** of farmers, institutions and researchers



To assess existing indigenous resources survived in rural areas

and

To promote initiatives to recover and use these beings.



Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

PROJECT: Agro-biodiversity preservation in the Parma area

Since **2005** Provincia di Parma (local government) has been co-ordinating a project aiming to recover and develop indigenous genetic resources, promoting **3 main activities**:

- > a census of existing indigenous genetic resources survived in rural areas;
- > a network of farmers willing to safeguard local biodiversity;
- > spread knowledge and information about the value, taste and history of local genetic resources.



Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

WORKING GROUP

Working group members are:

- > Lead partner: Provincia di Parma-Department of Agriculture
- > Stuard Agro-Experimental Farm - Parma
- > Equa s.r.l. - Parma
- > Istituto Tecnico Agrario F. Bocchialini (Agricultural High School) - Parma
- > University of Parma - Department of Veterinary Science



Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

RESULTS: CENSUS

In 2006 the **census** of existing local old breeds, traditional vegetables and fruit varieties in the local area was started.

Census was conducted thanks to actual involvement of local farmers and hobby farmers.

To insure the authenticity of recovered fruits and vegetables and to improve their available quantity, Stuard Agro-Experimental Farm and Istituto Bocchialini prepared **demonstration trials** to resow every year.

The Department of Veterinary Science supplied and delivered local poultry breed to farmers.



Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

RESULTS: NETWORK

At the end of 2007, the number of "farm keepers" (the farmers involved in the project) subscribing to the project were about 100.

17 of them run educational farms, 27 of them run organic farms and 10 of them run holiday farms

Farm keepers already possessing or receiving genetic material have to subscribe a Preservation Agreement.

They also declare themselves available to host information activities and distribute info material.



PROVINCIA
DI PARMA

Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

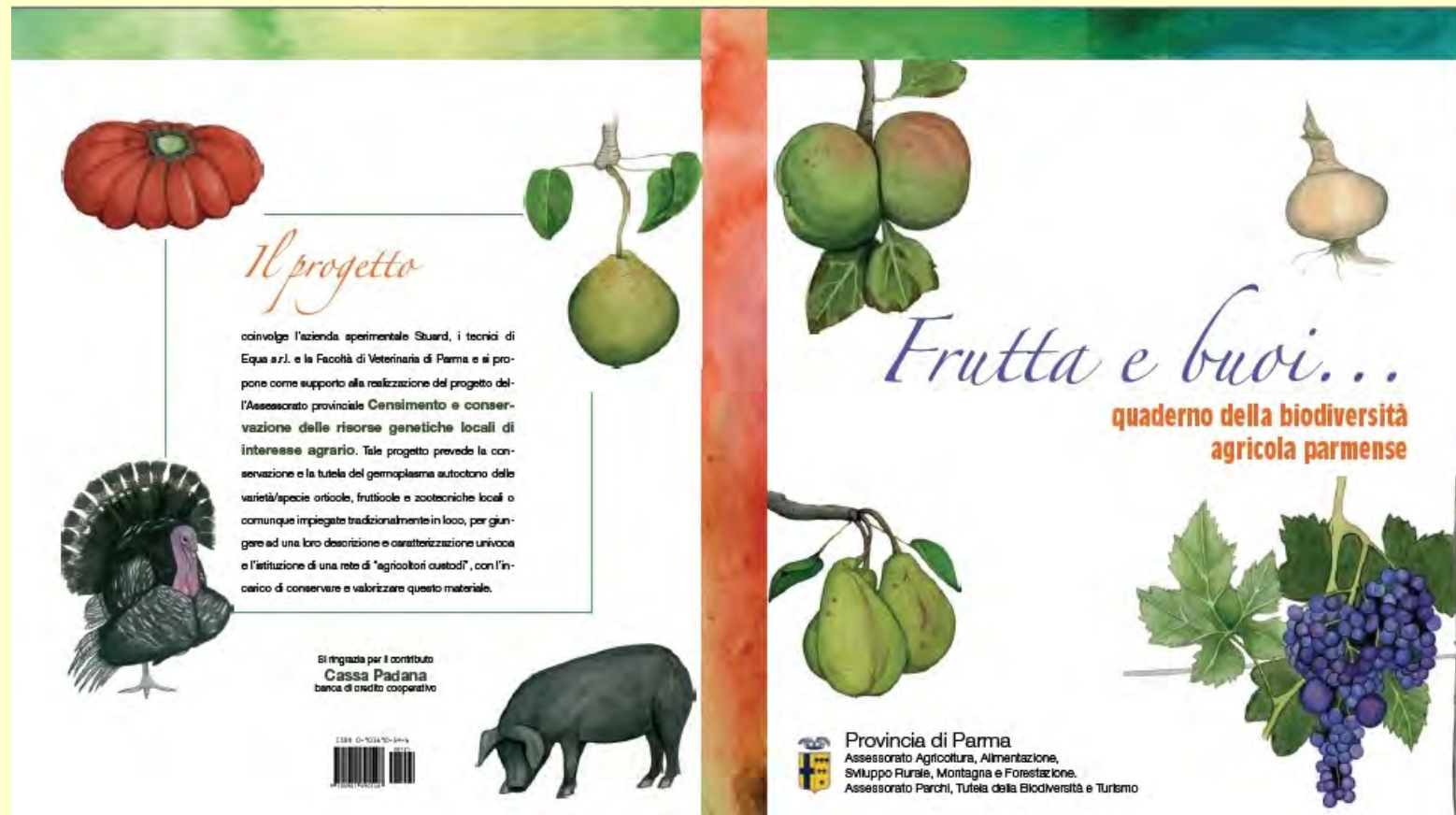
RESULTS: INFORMATION

Different breeds and plant varieties have been photographed and described.

Most of them have been collected in

“The book on Agro-biodiversity in the Parma province”

At the end of 2008 about 75 items will be collected.



Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

The book on Agro-biodiversity in the Parma province. Card sample

Front

Rear



Castagne

Maron 'd Campora (Marrone di Campora)

Specie	Castanea sativa
Origine	Conosciuta, ma certamente molto remota. Non è certo se la sua origine sia proprio dell'Appennino Parmense o se invece anticamente introdotta da un'altra regione italiana. Certamente da secoli presente nella nostra provincia e ad essa perfettamente adattata. Probabilmente diffusa già ai tempi di Matilde di Canossa.
Zona di coltivazione	Quasi tutti gli esemplari esistenti si concentrano nella zona settentrionale del Monte Fuso soprattutto negli abitati di Campora, Vezzano, Scurano, Sasso e Mediano (Comune di Neviano degli Arduini).
Situazione attuale	Gli alberi ancora presenti (per lo più secolari) si trovano in condizioni fitosanitarie spesso precarie a seguito del cancro corticale e dell'incuria.

Usi tradizionali:

E' sicuramente famoso per le ottime caldaroste (bruciate). In passato era utilizzato in confetteria o in diverse ricette casalinghe per la preparazione di marroni sott'alcool, marrons glacés, marroni bolliti, tortelli dolci, marmellate, castagnaccio (la tradizionale "pattona")...

Per conservare i marroni durante tutto l'inverno, dopo la raccolta, si mantenevano 9 giorni in acqua, cambiando acqua tutti i giorni. In questo modo i frutti non sani venivano a galla ed erano eliminati. Successivamente, si asciugavano e si mettevano in una damigiana asciutta in cantina e si consumavano pian piano.

(ricetta di Tacconi di Vezzano)

Marroni sott'alcool:

Ingredienti:
750 g d'acqua
750 g di zucchero
4 chiodi di garofano
1 cannella
1 vaniglia
2-3 fette di bucce di limone

Preparazione:

Bollire il tutto per 20-30 minuti, poi quando è freddo, aggiungere 200 ml di alcool a e 250 ml di cognac. Colare in Colare in bottiglia e aggiungere le castagne precedentemente abbrustolite.

(ricetta di Leoni Ernesto di Vezzano)



Abero

Albero, molto grande, con altezze che possono raggiungere anche i 15-20 metri. Di buona vigoria. Si differenzia dalle altre varietà (es. Periccaccia) per il suo portamento espanso. Le foglie si presentano con l'apice acuto e leggermente incurvato, base di scolio tronca leggermente asimmetrica, margine seghettato; pagina inferiore glabra.

Caratteri produttivi	
Epoca di fioritura:	III decade di giugno. Fiori maschili (amenti) prevalentemente astamini scarsi
Cascio pre-raccolta:	II-III decade di ottobre
Epoca di raccolta:	buona e abbastanza costante
Produzione:	anche alcuni mesi se ben conservati
Durata in fruttato:	non presenta particolari resistenze al cancro, al mal dell'inchiostro e al balanino. Sembra più sensibile al freddo ed al vento rispetto ai castagni selvatici.
Resistenze:	

Frutto	
Numero frutti per riccio:	1-3
Peso medio:	13-15 g, ma negli alberi giovani e sani si raggiungono punte di 20-22 g
Numero frutti per Kg:	circa 70
Dimensioni:	altezza 2,8 cm, larghezza 3,5 cm, spessore 2,2 cm
Numero di semi per frutto:	1
Numero di settature nel frutto:	poco presenti e profonde
Forma:	ellittica
Pericarpo (buccia):	di colore marrone uniforme con striature medie ed uniformi, evidenti e rilevate (25-30 per frutto)
Apice:	subconico, incurvato e mediamente rilevato con torcia (ciuffetto di peli) abbastanza lunga e persistente
Base:	appiattita
Cicatrice ilare:	a forma rettangolare irregolare con raggiatura stellare mediamente evidente ed estesa (la tipica cucitura)
Polpa:	di colore bianco
Profilo sensoriale:	ottimo. Ideale per trasformati come caldaroste, essiccate, marmellate, marrons glacés, tortelli dolci e salati, castagnaccio, marroni sotto liquore, etc.

Note: frutto dalla spiccata qualità commerciale, in quanto di facile pelabilità e con scarsa settatura del frutto. Si narra che nei secoli passati i frutti di questa varietà fossero esportati all'estero sulle tavole dei nobili di Francia e Spagna per le sue spiccate qualità organolettiche. Il marrone di Campora ha vinto nel 1913 la Medaglia d'Oro come miglior marrone a livello nazionale. Nel 2004 si è costituito il Consorzio Volontario Forestale del M. Fuso con il principale obiettivo di salvaguardarlo e valorizzarlo.

PROVINCIA
DI PARMA

Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

CONCLUSION 1/2

In 2005 Provincia di Parma started the project in order to recover and enhance ancient breeds and local varieties risking extinction.

If a few local varieties of fruit trees and animal breeds succeeded surviving, it is only thanks to **the commitment of a few keen farmers and researchers.**

Many efforts are being carried out in order to distribute different plants, mainly vegetable garden plants, and animals risking extinction.

Farmers owning local old breeds and traditional varieties included in the Emilia-Romagna Region's list, are eligible to get rural development programme funds.



PROVINCIA
DI PARMA

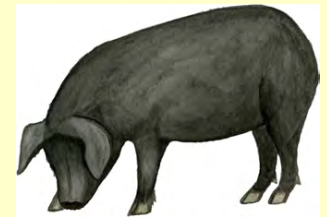
Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

CONCLUSION 2/2

Recuperating genetic resources at the local level has also meant, in many cases, going back to traditional recipes and uses.

Many requests for information have been received from consumers and citizens interested in this revival of ancient traditions.

Among recovered species, a relevant recent comeback is the **Parma Black swine**, whose genetic features were present in some herds found in the Apennines.



Accurate selection has led to a pure black swine breed which is recorded in the **official Swine Registry**.

Farmers participating in the project on agro-biodiversity are helping preserve local biodiversity and, by making typical products available on the market, they also provide a new source of **income** for their agricultural companies.



Farmers to safeguard biodiversity in the Parma province

THANK YOU FOR YOUR KIND ATTENTION



PROVINCIA
DI PARMA

Provincia di Parma - Assessorato Agricoltura e Alimentazione
P.le Barezzi, 3 - 43100 Parma
e-mail: agricoltura@provincia.parma.it