

Varietà antiche: quale valorizzazione?

di Cristina Piazza (Azienda Agraria Sperimentale Stuard)

L'interesse per la possibilità di coltivazione e valorizzazione di varietà antiche è enormemente cresciuto negli ultimi anni (al di là di quello che è il problema della necessità di tutelare la biodiversità), non sempre in maniera obiettiva e supportata.

Per quanto riguarda le possibilità e l'attuazione già in atto della valorizzazione di varietà antiche di cereali ed orticole, la situazione è abbastanza differenziata.

Sia per cereali che per le orticole si è trattato innanzitutto di cominciare a definire le varietà o specie coltivate tradizionalmente nella nostra Provincia.

Cereali

Nel campo catalogo allestito presso la Stuard nel 2007 erano presenti 44 varietà di frumento tenero, 2 di duro, 5 orzi, 3 farri monococco, 14 farri spelta e 7 farri dicocco, non tutti di presenza strettamente locale.

Esistono già numerosi esempi di valorizzazione di questi materiali, che è avvenuta su diversi fronti, attraverso la sperimentazione, la produzione e la divulgazione.

In merito alla sperimentazione, negli ultimi anni (2004-2007) sono state individuate alcune varietà di frumento antico che si adattano particolarmente bene alla produzione di pane con lievitazione con pasta acida e che permettono anche di conseguire produzioni discrete (come Bolero, ma anche superiori) in zone collinari/montane come Pellegrino P. se. Queste varietà offrono anche buone garanzie dal punto di vista della sicurezza alimentare e presentano ottime caratteristiche organolettiche una volta trasformate in pane. Per queste varietà è stata anche messa a punto la tecnica di concimazione sia per aziende biologiche che per aziende "convenzionali" per ottimizzare rese e qualità.

Contemporaneamente è proseguita l'attività produttiva nella zona di Pellegrino che vede coinvolte una quindicina di aziende, il panificio F.lli Lusignani, i molini Agugiaro Figna e La Sforzesca, oltre alla società Agri-eco per l'assistenza tecnica.

L'attività produttiva che vede l'impiego di cereali antichi per la panificazione o per altri prodotti si è anche allargata ad altre realtà, anche se di dimensioni più limitate (azienda Grossi, Traversetolo).

L'attività divulgativa sia delle varietà che dei prodotti derivati ha visto in campo numerose iniziative (Festa del pane a Pellegrino, visita guidata al campo catalogo della Stuard, spettacolo teatrale a SANA, inserto sulla rivista GEO ecc.).

Orticole

Nel corso del 2007 nel campo catalogo presso la Stuard erano presenti 9 varietà di pomodoro, 3 di patata, 4 scalogni, 6 zucche, 2 angurie da mostarda, 1 peperone, 1 fagiolo. Qui le difficoltà riguardano anche la possibilità di definire la corrispondenza del materiale presente alle varietà antiche effettive sia perché esiste pochissima documentazione in merito a queste ultime, dato che il loro consumo era prettamente familiare, sia perché il materiale vegetale orticolo coltivato presenta moltissima variabilità e in molti casi è anche frutto di incroci spontanei nelle diverse località di coltivazione.

Al momento tuttavia si è riusciti a far inserire nel catalogo regionale delle varietà da conservazione il gruppo dei pomodori "costoluto di Parma".

I materiali presenti nel campo sono tutti piuttosto interessanti o ottimi dal punto di vista organolettico, ma presentano numerose limitazioni dal punto di vista produttivo (scarsa tenuta alla sovraturazione, dimensioni non adeguate dei frutti, sensibilità a malattie, produttività scarsa ecc.) che ne rendono difficoltosa l'eventuale coltivazione a scopo di vendita, anche nel caso di vendita diretta. Tuttavia ci sono alcune aziende che effettuano la commercializzazione diretta di questi materiali (patata, scalogno, peperone, fagiolo, zucca). Nel campo delle orticole, probabilmente esistono possibilità maggiori di valorizzazione per quanto riguarda l'impiego presso gli agriturismi e le fattorie didattiche.

Nel corso del 2007 è iniziata la distribuzione di piantine delle varietà già “definite” per farle conoscere ai possibili coltivatori e ha riguardato pomodoro, zucche e angurie, con scopo sia produttivo sia di poter ottenere seme non incrociato. Infatti quasi tutte le specie sono ad impollinazione incrociata ad opera di insetti e quindi per il mantenimento della varietà in purezza occorre l’isolamento spaziale. Gli esiti non sono stati sempre ottimali.

Anche per le orticole le iniziative di divulgazione sono state numerose (visita al campo catalogo, inserto di Geo, Un Brindisi alla Biodiversità a Giarola, Frutta e animali dimenticati a Guastalla, ecc.).

Sia per orticole che per i cereali ci sono moltissime richieste di poter avere del seme, anche da fuori provincia: per quanto possibile si è cercato di far fronte alle richieste, anche se i quantitativi distribuiti sono nell’ordine delle poche decine di grammi. In diversi casi si sono effettuati degli scambi di materiale, come del resto avvenuto anche in passato.

Per quanto riguarda invece la possibilità di poter produrre e distribuire seme di varietà antiche in quantitativi più consistenti ed in maniera “ufficiale”, in cui sia definita la varietà e le sue caratteristiche, non esistono al momento delle normative già applicabili. Infatti si può commercializzare solo seme di varietà iscritte al Catalogo Comune o Nazionale di tutte le specie previste. Tale iscrizione è subordinata alla rispondenza a caratteristiche ben precise di distinguibilità, omogeneità, purezza e stabilità e all’effettuazione di prove apposite, con costi relativamente alti.

Di recente è stata tuttavia emanata una proposta di Direttiva Europea che regola la commercializzazione delle varietà da conservazione e nel progetto regionale per la **Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo** è previsto che entro sei mesi dall’approvazione della legge venga emanato un decreto attuativo che regolamenti anche la propagazione.

Proposta di Direttiva Europea (DE) per le “varietà da conservazione” (SANCO/3322 rev. 12)

Queste direttive si propongono la protezione “in situ” delle varietà ed ecotipi minacciati di erosione genetica e prevedono la deroga alle normative sementiere per la commercializzazione delle loro sementi o materiale di propagazione.

Le direttive riguardano:

- le sementi di specie agrarie e la patata
- le sementi di orticole
- i miscugli di foraggiere
- le piantine di orticole

Queste direttive si riferiscono alla definizione di “varietà da conservazione” definita dalla DE 98/95/EC (recepita con DL 212/2001) come **“Varietà e ecotipi coltivati in località e regioni particolari e minacciate di erosione genetica e varietà di ortive prive di valore intrinseco per la produzione vegetale ai fini commerciali, ma sviluppate per la commercializzazione in condizioni particolari”**.

Le normative prevedono:

- la coltivazione e la commercializzazione anche nel caso di non rispetto dei requisiti generali previsti dalla normativa sementiera (omogeneità, distinguibilità, stabilità e purezza)
- l’iscrizione ad un **Catalogo nazionale delle varietà da conservazione**
- deroghe nei requisiti e nelle procedure per la registrazione di una varietà
- requisiti minimi per la distinguibilità, omogeneità e stabilità (descrizione o schede UPOV)
- requisiti per l’accettazione di esami non ufficiali
- deroga dalla certificazione ufficiale delle sementi
- restrizioni quantitative e geografiche per la produzione e commercializzazione del seme
- tracciabilità del seme tramite apposita cartellinatura
- monitoraggio ufficiale tramite post-controllo

- non possono essere accettate come “varietà da conservazione” quelle presenti nel Catalogo Comune o che non sono più presenti da meno di 2 anni o che sono coperte da privative varietali comunitarie o nazionali o che siano in corso pratiche in tal senso.
 - gli stati membri devono definire per le varietà richieste una “**regione di origine**” entro la quale una varietà sia coltivata e commercializzata
 - le sementi devono comunque corrispondere ai requisiti sanitari e di germinabilità previsti dalla normativa per le singole specie
 - vengono definite delle limitazioni quantitative alla produzione di seme (0,5% del seme prodotto annualmente per una specie o il quantitativo necessario per la semina di 100 ha)
 - la quantità totale di seme “da conservazione” non deve superare il 10% di quello impiegato annualmente per le specie interessate
 - la commercializzazione deve essere fatta in imballaggi chiusi, appositamente cartellinati
 - gli stati membri devono prevedere dei post-controlli per verificare l’identità e la purezza varietale.
- Per le ortive vengono date disposizioni particolari; infatti vengono distinte in:

- **varietà da conservazione**, per cui gli Stati membri devono prevedere il rispetto delle norme per le **sementi standard**
- **varietà amatoriali**, senza valore intrinseco per la produzione vegetale commerciale, ma sviluppate in condizioni di coltivazione particolari. Sono destinate alla produzione su piccola scala per autoconsumo o per la vendita del prodotto finale senza guadagni significativi (non professionale).

Per le varietà amatoriali:

- non viene prevista la valutazione dell’erosione genetica
- hanno valore commerciale solo in condizioni particolari
- non viene definita la zona di origine
- la varietà non viene mantenuta nella zona di origine e può essere commercializzata anche fuori
- ci sono dei limiti nelle dimensioni delle confezioni di seme
- l’utilizzazione è limitata agli operatori su scala locale, non professionali.

Questa proposta è stata sospesa il 14/09/07 per introdurre l’abolizione dei limiti geografici per la commercializzazione del seme delle varietà da conservazione (una nuova bozza era prevista per il 9/11/07).