

AGROBIODIVERSITÀ E PRODUZIONI VEGETALI

Responsabili di progetto:

Andrea Marescotti, Giovanni Belletti e Silvia Scaramuzzi

PIN - Università degli Studi di Firenze

Obiettivi

Obiettivo generale

Individuazione dei possibili **percorsi di tutela e valorizzazione** delle varietà locali a rischio di estinzione della Toscana a seguito dell'approvazione della L. 194/2015, e **indicazioni di policy**

Obiettivi specifici

Analisi di casi di studio volti all'Individuazione di percorsi virtuosi di sviluppo

- ❖ **Caratteristiche della varietà locale**
- ❖ Evoluzione del **Sistema locale di produzione**
- ❖ Analisi del **Sistema di valorizzazione**
- ❖ **Principali vincoli ed opportunità per la valorizzazione** della varietà locale
- ❖ **Indicazioni di policy** per favorire un processo di sviluppo endogeno integrato del territorio

Metodologia

Analisi casi di studio

Processo **partecipato** di ricerca-azione ed indagine **quali-quantitativa attraverso**

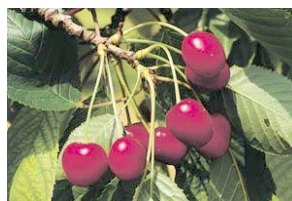
- ❖ **Raccolta e analisi critica**
 - di fonti documentali e normative
 - della letteratura esistente
- ❖ **Interviste in profondità** con i principali *stakeholders* locali e regionali
 - Agricoltori custodi e non; operatori della filiera (trasformazione e commercializzazione; ristorazione) ; BRG; Terre Regionali; Istituti di Ricerca
 - Campionamento a palla di neve, fino a saturazione dei risultati
- ❖ **Restituzione dei risultati** ed elaborazione congiunta delle indicazioni di policy

I casi di studio

• **Cipolla Rossa della Valtiberina**



• **Ciliegia di Lari**



• **Granturco Formenton Ottofile della Garfagnana e Media Valle del Serchio**



LA CIPOLLA ROSSA DELLA VALTIBERINA

Silvia Scaramuzzi, Sara Gabellini

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari e Forestali, Università di Firenze

La Cipolla Rossa della Valtiberina

Zona tipica di produzione



Ph: www.tuscanysweetlife.com

- Varietà di specie erbacea a **rischio di estinzione** iscritta al **Repertorio regionale**
- Progetto di **recupero e caratterizzazione**: Istituto Superiore A.M. Camaiti, in collaborazione con l'Università di Pisa e coltivatori locali
- Iscrizione di diritto all'**Anagrafe Nazionale** della Biodiversità di Interesse Agricolo ed Alimentare (art.3, L. 194/2015)

FAMIGLIA: Liliaceae;
GENERE: Allium;
SPECIE: Allium cepa;
N. VE_096 inserita il 13-10-2010



L'accessione e' a rischio di erosione genetica!

Fonte: germoplasma.regione.toscana.it;
interviste in profondità

Ph: www.toscana-notizie.it

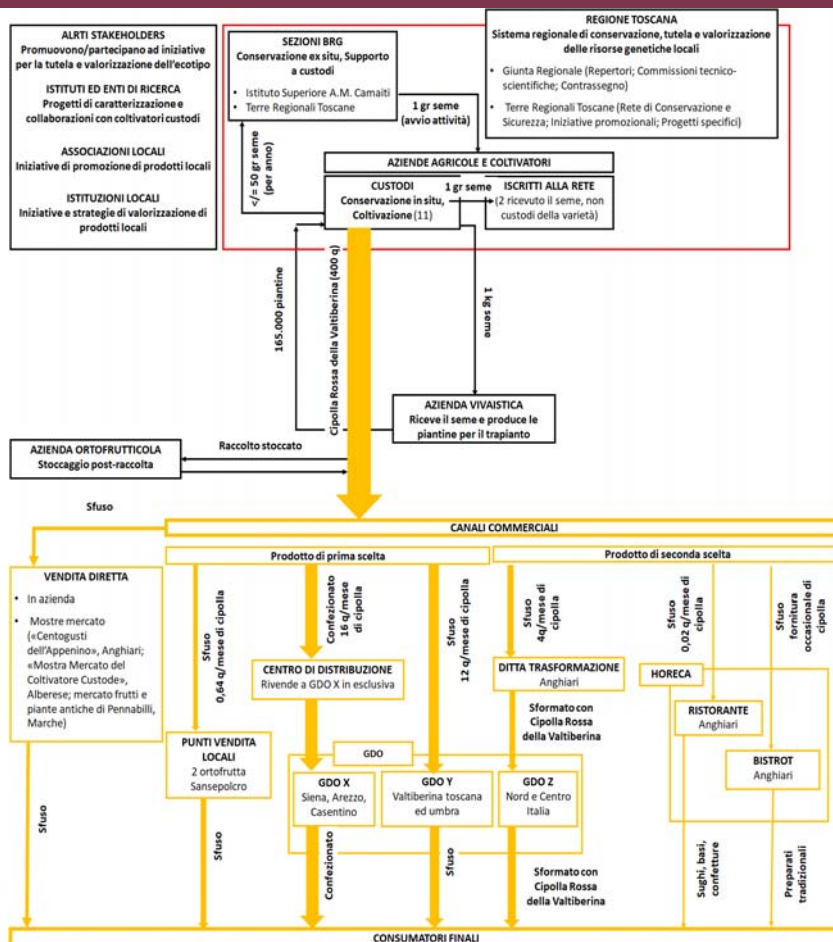
Caratteristiche morfologiche, agronomiche e nutraceutiche



- **Caratteristiche morfologiche ed organolettiche** distintive e di attrattiva per il consumatore
- **Caratteristiche agronomiche:**
 - Ottima resa e resilienza, resistenza alle principali patologie delle coltivazioni orticole, ottima resistenza del bulbo in fase post-raccolta (c.a. 7 mesi)
 - Buone potenzialità per coltivazione *biologica*
- **Versatilità di utilizzo del bulbo** (fresco e trasformato)
- **Caratteristiche nutraceutiche** distintive (elevato contenuto di antocianine, peonidina e petunidina): proprietà antiossidanti, antinfiammatorie ed antitumorali

Fonte: germoplasma.regione.toscana.it; interviste in profondità; PIF BASIQ (<http://www.valdimersegreen.com/basiq/>)

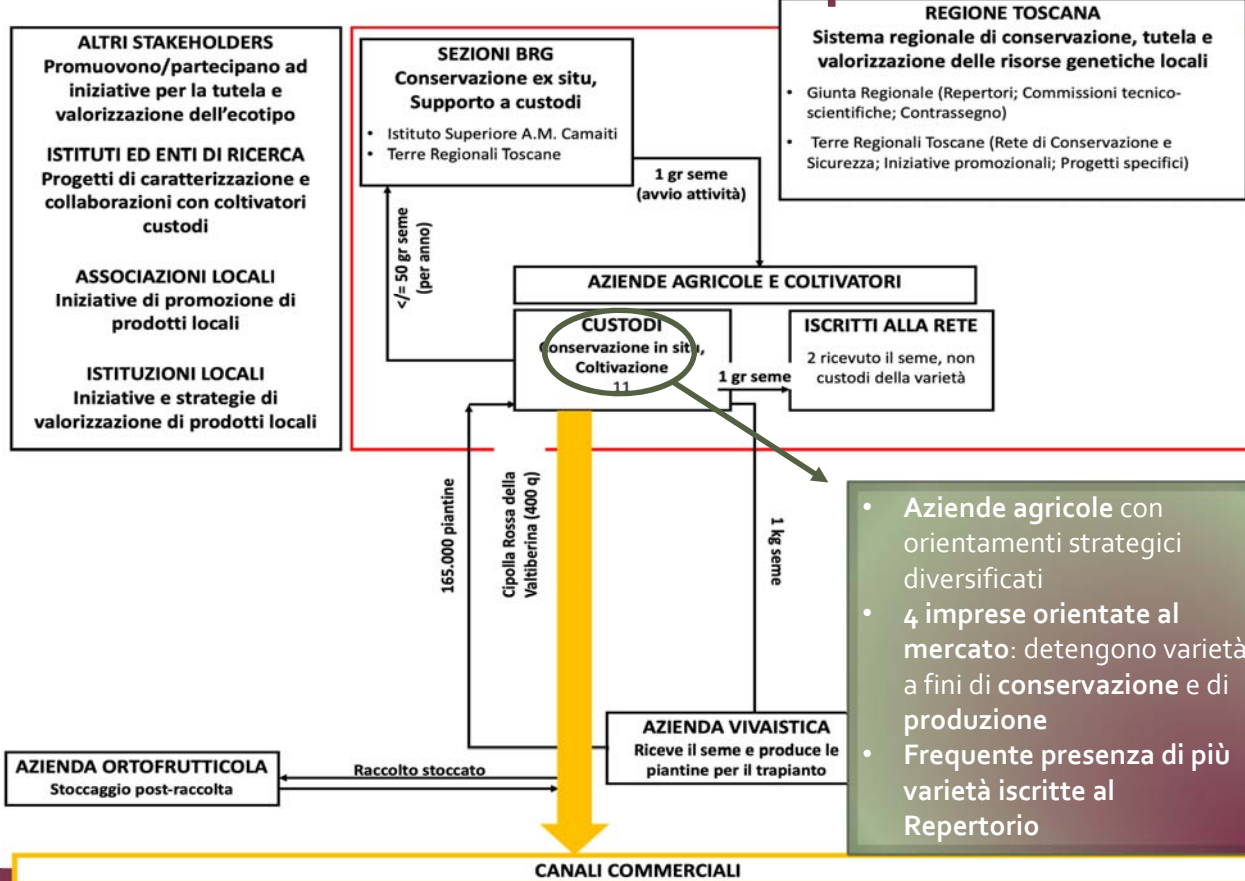
Il sistema di recupero, caratterizzazione, conservazione e valorizzazione



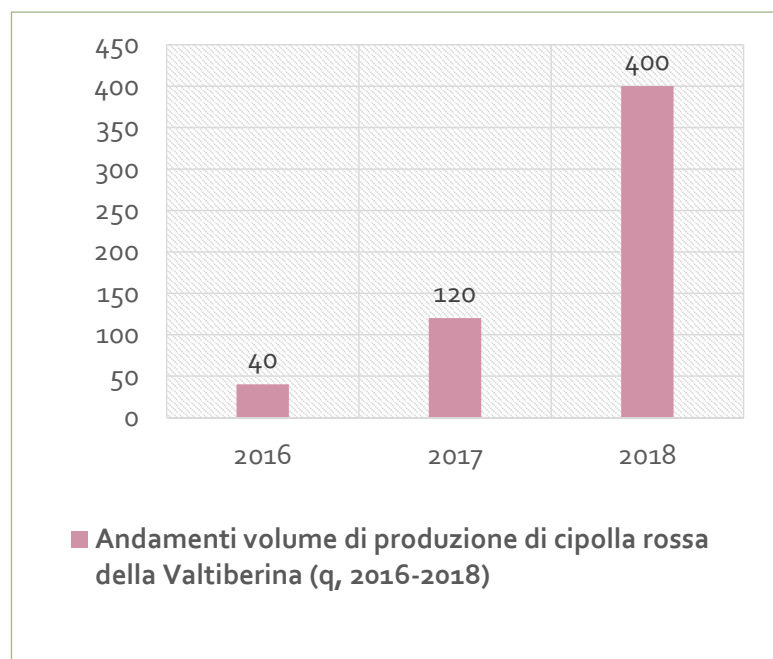
*Dati 2018.

Fonte: germoplasma.regione.toscana.it, interviste in profondità

Il sistema di conservazione e produzione



La produzione: volumi e superficie



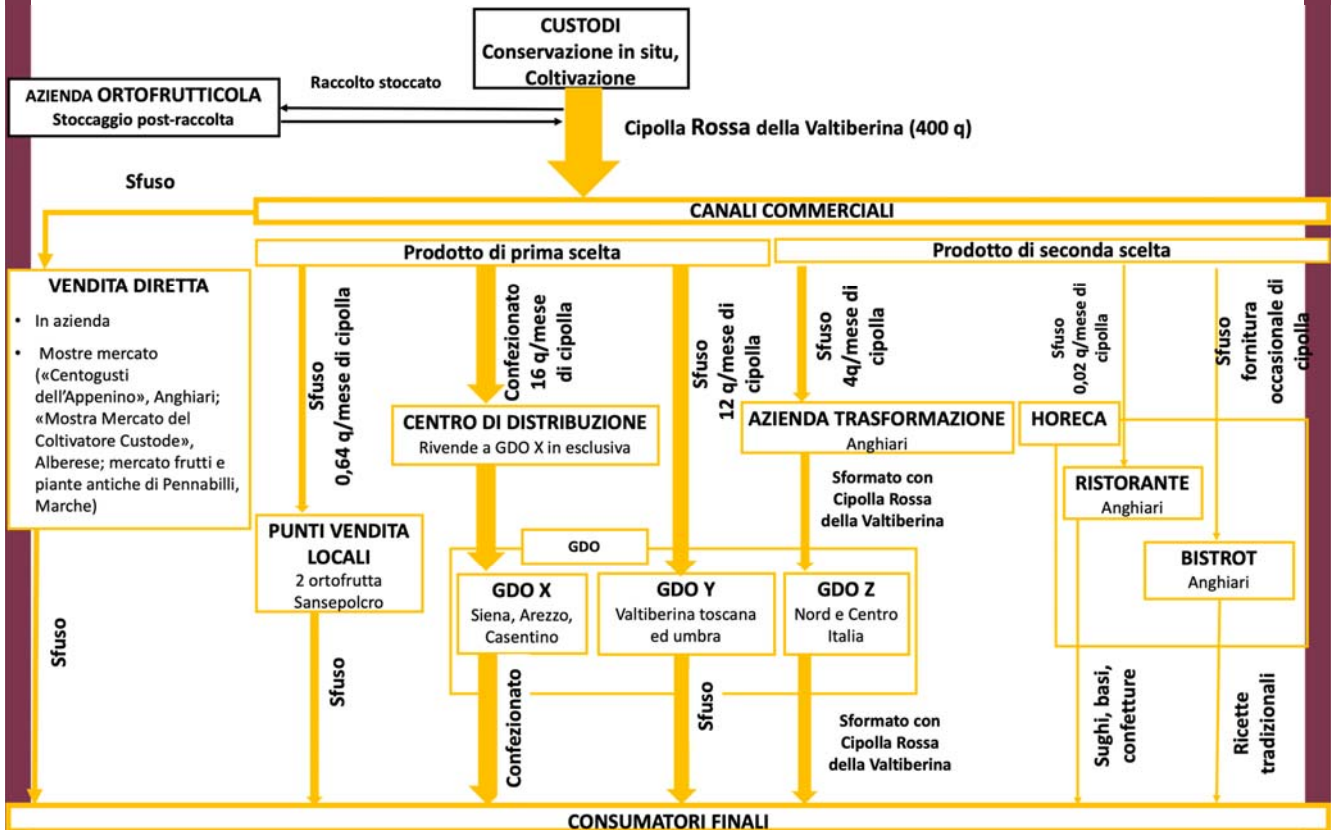
SAU (2018): 2 Ha (c.a 1kg seme)

- Aziende medio-piccole, a carattere familiare, con differenti specializzazioni colturali
- 3 custodi gestiscono in modo congiunto e strutturato la produzione e commercializzazione di Cipolla Rossa della Valtiberina*
- Un «nuovo» custode sta strutturando (2018) l'attività di produzione e commercializzazione della varietà, insieme ad un altro coltivatore iscritto alla Rete

*Dati riferiti alla loro attività (2016-2018).

Fonte: Nostra elaborazione su interviste in profondità

Il sistema di commercializzazione



*Dati 2018 riferiti all'attività dei 3 custodi che gestiscono congiuntamente produzione e commercializzazione.

La commercializzazione e promozione



Fonte: interviste in profondità



- **Vendita diretta** (azienda, mostre mercato) ed **indiretta** (p.v. locali, GDO, trasformato, HORECA)
- **Premio di prezzo significativo rispetto a varietà commerciali:** fino a 3 volte il prezzo del prodotto convenzionale. Produttori propongono P ad operatori commerciali in base a dinamiche di costo; buona disponibilità a pagare dei consumatori del canale diretto ed indiretto.
- **Iniziative di promozione:** eventi degustazione (collaborazione enti locali), interviste, mostre mercato, logo e packaging
- **Volontà diffusa** tra custodi produttori di **collaborare a strategie di marketing congiunte**

I vincoli e le opportunità (1)

❖ Efficacia del sistema regionale di conservazione della risorsa:

- messa in sicurezza;
- ridiffusione della coltivazione sul territorio;
- crescita della conoscenza e dell'interesse per il prodotto di coltivatori locali, trasformatori, rivenditori, e consumatori (buona disponibilità a pagare)

❖ Mancato utilizzo del Contrassegno (LR 64/2004)

- costo elevato della certificazione di produzione biologica o integrata;
- basso valore economico-commerciale percepito dagli intervistati

❖ Esigenza di attività di formazione, informazione e di supporto tecnico:

- incremento del livello di formazione rispetto alle principali criticità (tecniche, giuridiche, aziendali),
- assistenza e supporto tecnico per garantire l'efficacia dell'attività di conservazione (ad es.: problemi di ibridazione, tipo di rotazione delle colture...)

I vincoli e le opportunità (2)

❖ Supporto/sostegno allo sviluppo di un sistema di produzione e commercializzazione

- Investire in **progetti partecipati di caratterizzazione**: valorizzazione economico-commerciale dei caratteri distintivi della varietà
- Consolidare una **rete di collaborazione tra i custodi**, e tra questi e gli altri stakeholders locali: elaborazione congiunta di **strategie di marketing**
- **Esigenza di investimenti** in miglioramenti tecnico-agronomici e meccanizzazione dei processi colturali, processi di stoccaggio e distribuzione, ampliamento dei canali di smaltimento del prodotto di seconda scelta
- Valutare l'iscrizione al **Registro Nazionale per la commercializzazione delle sementi**, sezione «**varietà da conservazione**»: analisi casi di registrazione analoghi
- Valutare la costruzione di una **filiera locale integrata e tracciata del prodotto**
- Valutare l'adozione di **strumenti collettivi di certificazione e tutela dell'origine e della qualità**



GRAZIE!



LA CILIEGIA DI LARI

Andrea Marescotti, Massimo Rovai



Un caso particolare...

Tenuta di un piccolo sistema produttivo la cui reputazione è basata sulle varietà locali. Un caso particolare:

- ❑ per la presenza di **tredici varietà** locali a rischio di estinzione, iscritte sia nel Repertorio Regionale che nel Registro nazionale delle varietà delle piante da frutto Mipaaf, coltivate in un territorio geograficamente molto circoscritto all'interno di un sistema "storico" di produzione

- ❑ Per la **diversità interna a queste varietà** (e del rischio di estinzione):
 - ❑ Varietà locali ancora valide anche per i mercati moderni (varietà a polpa dura e di discreta pezzatura);
 - ❑ Varietà più adatte alla vendita diretta e alla trasformazione (varietà a polpa morbida, piccola dimensione del frutto)
 - ❑ Varietà ritenute invece ormai poco adatte per la valorizzazione commerciale.

Varietà locali degli associati al Comitato per la Tutela e Valorizzazione della ciliegia di Lari, anno 2017

Varietà locale	n. piante	% su locali
Marchiana	242	48%
Usigliano	52	10%
Cuore	37	7%
Gambolungo	35	7%
Crognola	28	6%
Siso	28	6%
Di Giardino	22	4%
Morella	21	4%
Papalina	14	3%
Di Nello	13	3%
Precoce di Cevoli	11	2%
Di Guglielmo	5	1%
Morellona	0	0%
Totale	566	100%

Fonte: Comitato per la Tutela e Valorizzazione della ciliegia di Lari



Un caso particolare

Questa diversità delle varietà locali si riscontra anche all'interno del minore o maggiore uso di queste varietà all'interno delle imprese cerasicole locali.

Volendo sintetizzare e semplificare:

- ❑ **Imprese di media dimensione** orientate ai canali moderni (mercati all'ingrosso, GDO) non sembrano interessate alle «vecchie varietà» (con un paio di eccezioni)
- ❑ **Imprese di piccola-media dimensione** orientate a canali innovativi (vendita diretta, mercati contadini, GAS, trasformazione aziendale) che invece puntano sulle varietà locali → coltivatori custodi
- ❑ **Piccole aziende non imprese** : hobbisti, part-time, cittadini, che spesso prediligono le varietà locali per «passione e tradizione». Questo a sottolineare la funzione identitaria e sociale della ciliegia a Lari



I coltivatori custodi, e oltre

Attualmente sono sette i **coltivatori custodi**, e coprono quasi per l'intero il panorama delle varietà locali. Si tratta perlopiù di aziende di dimensione contenuta, specializzate nella produzione di frutta dove la ciliegia rappresenta una parte importante (maggiore del 50%) dell'attività.

Coltivatori custodi di varietà di ciliegio nel territorio di Lari e varietà custodite

Varietà	Mastrocille gia	Gonnelli Manola	Casini di Marla Tartabini	Bernardesc hi Serenella	Barsottini Giancarlo	Zaupa Luca	Orma di Vallifredda	Totale
Crognolo	x	x	x		x	x	x	6
Cuore	x	x	x				x	5
Di Giardino	x	x	x		x	x	x	6
Di Guglielmo								
Di Nello	x	x	x					3
Gambolungo	x	x	x		x	x	x	6
Marchiana	x	x	x	x	x	x	x	7
Morella	x			x	x	x		4
Morellona	x	x					x	3
Papalina	x	x	x				x	4
Precoce di Cevoli	x			x		x	x	4
Siso	x	x	x		x	x		5
Usigliano	x	x	x	x	x	x	x	7
TOTALE	12	10	9	4	7	9	9	

Fonte: Regione Toscana - Repertorio regionale Specie legnose e da frutto - Ciliegi

Le varietà locali sono presenti anche presso **coltivatori non custodi**, anche se in misura inferiore, e la loro attenzione è focalizzata soprattutto sulle varietà a polpa dura (tipologia durone), quali la Marchiana

Un'indagine 2017 sulla maggior parte dei produttori agricoli aderenti al Comitato (tra cui coltivatori custodi) mostra come su circa 2.000 piante dichiarate, circa il 30% era costituito da varietà locali.



Iniziative di valorizzazione

Ulteriore aspetto di interesse è dato dalla numerosità delle iniziative di valorizzazione che, negli ultimi quindici anni, sono state portate avanti dal **Comitato per la Tutela e Valorizzazione della Ciliegia di Lari**.



- Sagra delle ciliegie (63° edizione 2019)
- Progetto trasformazione (Regione Toscana)
- Lari Città delle Ciliegie
- Scuole primarie e secondarie del territorio
- Università e progetto recupero varietà locali
- Richiesta dell'IGP
- Iniziative coi ristoranti locali





Conclusioni

Per alcune imprese le varietà locali costituiscono un forte elemento di differenziazione sui mercati locali. Nonostante i non elevati «numeri» del sistema, effetti positivi anche su:

- mantenimento della biodiversità;
- impatto ambientale legato alla coltivazione
- conservazione del paesaggio tradizionale
- mantenimento delle cultura e delle tradizioni locali
- Effetto «medaglia» sul territorio (turismo)

Prospettive:

- Far uscire dal rischio di erosione genetica alcune varietà: campo collezione sul territorio?
- Migliorare la caratterizzazione delle varietà (tracciabilità, IGP)
- Migliorare la qualità e disponibilità del materiale genetico
- Prevedere azioni di animazione (consapevolezza), formazione e assistenza tecnica
- Azioni di promozione: marchio «custodi», IGP, nuovi strumenti della LN 194/2015, PSR, turismo
- Tutelare gli agricoltori «a rischio di estinzione» !!

GRAZIE



IL GRANTURCO FORMENTON OTTOFILE DELLA GARFAGNANA E MEDIA VALLE DEL SERCHIO

Giovanni Belletti, Sabrina Arcuri, Gianluca Stefani

Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa,
Università di Firenze

Formenton Ottofile della Garfagnana e della Media Valle del Serchio

Zona tipica di produzione



- In Garfagnana e Media Valle: **5 varietà locali** di granturco a rischio di estinzione iscritte al Repertorio regionale, effetto del relativo isolamento del territorio
- Recupero avviato nel 2000 da un produttore della zona, col supporto di Slow Food
- Caratterizzazione nel 2005 grazie a un progetto ARSIA
- Zona tipica: 20 Comuni della Garfagnana e della Media Valle del Serchio
- Iscrizione al Repertorio regionale toscano della LR 64/04 come varietà locale a rischio di estinzione, nel 2009; dal 2018 all'Anagrafe nazionale

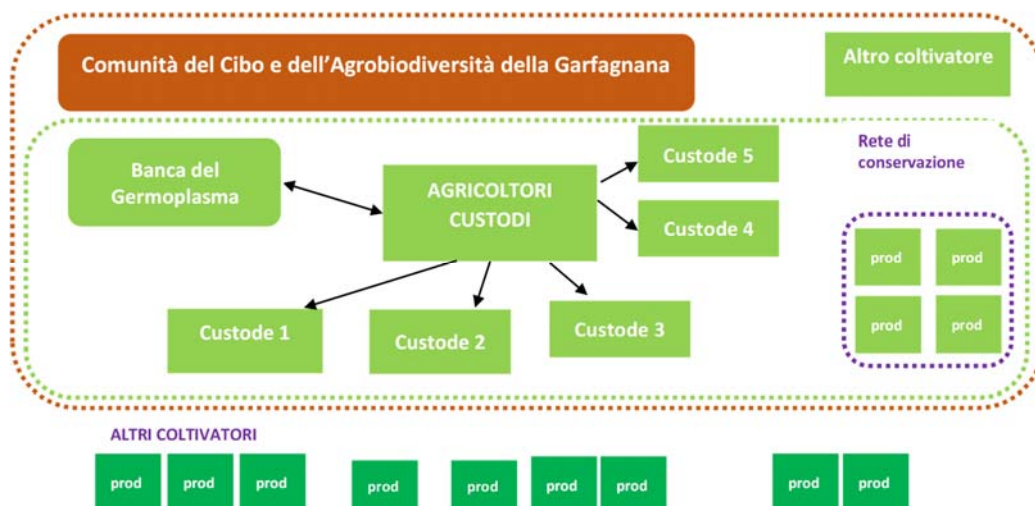
Caratteristiche del prodotto



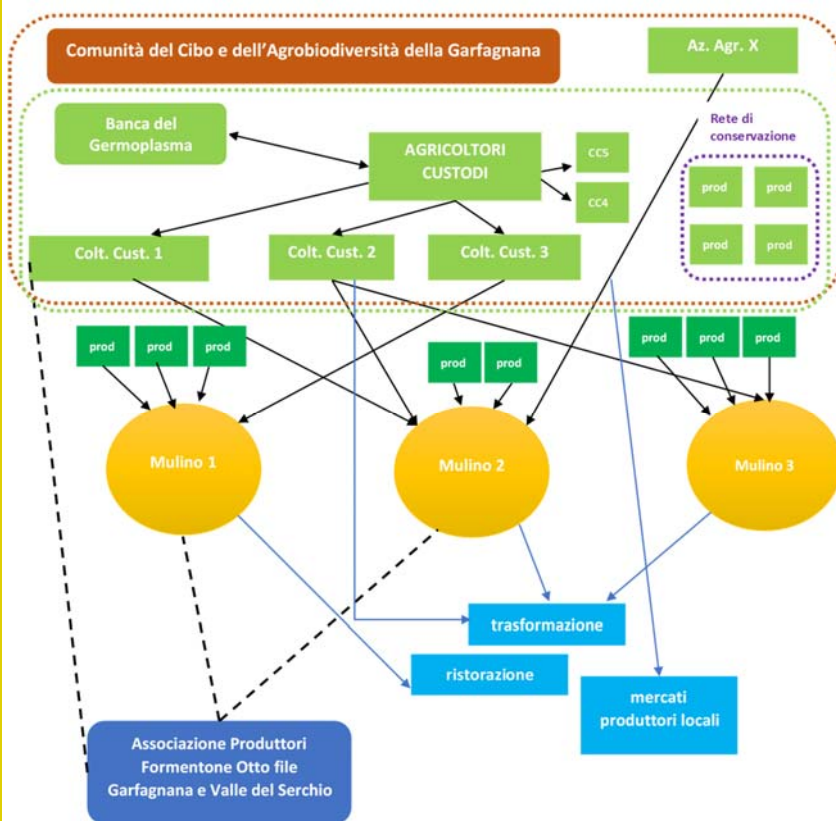
- **Caratteristiche morfologiche** distintive
- **Caratteristiche agronomiche:**
 - Rusticità e buona capacità di adattamento ai contesti montani
 - Scarsa produttività rispetto agli ibridi
- **Valore culturale e simbolico:** è parte della cultura agricola, ed è percepito come prodotto emblematico della Garfagnana e della Media Valle
- Connessioni con la **gastronomia locale**, utilizzo per la preparazione di piatti tipici (polente, biscotti)
- Iscritto nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali**
- **Proprietà nutraceutiche:** alto contenuto in fenoli, flavonoidi e carotenoidi (studio UNIPI 2012)

Il sistema di conservazione

- Ruolo della Comunità Montana (attiva dal 1976 per la tutela dell'agrobiodiversità locale)
- Dal 2008: Sezione della BRG presso il Centro la Piana
- 5 Coltivatori custodi, 2 tipologie: Tradizionale (memoria) vs Dinamica (innovazione)
- Rete di conservazione
- Altri utilizzatori



La valorizzazione



- 2003: **Comitato di Tutela** del Formenton Otto file Garfagnana e marchio



- **Coltivatori Custodi:** canali individuali
- **Tre iniziative** con perno su mulini locali, basate su reti stabili di coltivatori ma senza legami con la BdG
- Prevalenza del mercato locale, vendita diretta a privati, ristorazione
- **Premio di prezzo** significativo
- **Domanda** in crescita

Vincoli, problematiche, opportunità

- ❖ Successo dell'**azione di tutela**, sia all'interno che al di fuori della Rete, grazie alla sinergia tra pubblico e privato
 - Recupero effettuato
 - Consapevolezza della specificità del Formenton Ottofile
 - Conoscenza tra produttori e consumatori
- ❖ Debolezza dell'**azione di valorizzazione**, su vari livelli:
 - Necessità di una aggregazione tra imprese
 - Elaborazione di una strategia di marketing collettivo e coinvolgimento dei Custodi
 - Riferimento alla varietà nella denominazione di vendita oggi difficilmente documentabile
 - Esigenza di sistemi di tracciabilità, a partire dalla semente
 - Iscrizione al Registro nazionale come varietà di conservazione?
 - Sviluppo di una capacità sementiera
- ❖ **Comunità del Cibo e dell'agrodiversità** della Garfagnana (LN 194/2015) col sostegno di Terre Regionali Toscane (novembre 2017):
 - creazione di reti tra agricoltori e operatori della filiera
 - promozione di circuiti locali di produzione, trasformazione e vendita
 - sensibilizzazione sul tema dell'agrodiversità locale

CONCLUSIONI ED INDICAZIONI DI POLICY

Conclusioni ed indicazioni di policy (1)

❖ Il sistema regionale e le banche del germoplasma

- Ruolo chiave nel recupero e tutela
- Aree di miglioramento sul versante valorizzazione
- Iniziative di promozione: convegni, progetti di caratterizzazione, mostre mercato, App Agrobiodiversità

❖ La domanda

- Interesse di consumatori, ristoratori, GDO, trasformatori ...
- Domanda non solo di prodotto, ma di conoscenza → supporto all'azienda multifunzionale

❖ Gli agricoltori custodi

- I custodi della prima generazione: memoria e testimonianza
- La «nuova leva» di custodi: sperimentazione e innovazione, integrazione in strategie aziendali

Conclusioni ed indicazioni di policy (2)

❖ La valorizzazione

- Diversità di situazioni → diversità di strategie, di strumenti e di azioni
- Migliorare la disponibilità di materiale genetico conforme (sementi, materiale di propagazione ...)
- Marchi e segni collettivi → esigenza di aggregazione e di strategie collettive
- Collegamenti con le BdG e tracciabilità → *vedi*

❖ La tracciabilità

- Rendere tracciabile e garantito il prodotto
- Diverse opzioni, a seconda del volume, tipologie di operatori, sviluppo del mercato ...
- Iscrizione al Registro Nazionale sementi come «varietà da conservazione»

❖ Le nuove opportunità della L.N.

- Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità
- Azioni di informazione nelle scuole
- Itinerari dell'agrobiodiversità e collegamenti col turismo

Conclusioni ed indicazioni di policy (3)

❖ Tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità come leva di sviluppo economico-territoriale integrato:

- Identificare alcune **varietà locali pilota** con potenziale di mercato e caratterizzate da un idoneo sistema di soggetti produttori
- **Nella filiera:** Supportare processi partecipati di qualificazione e valorizzazione, attraverso la nascita di sistemi di produzione e commercializzazione integrati, tracciati e certificati (nelle forme idonee)
- **Nel territorio:** Avviare processi di sviluppo territoriale integrato incentrati sulla valorizzazione sostenibile delle risorse genetiche locali e delle relative competenze antropiche
- Utilizzo integrato degli strumenti disponibili: PIF, Comunità del cibo, ...
- Individuazione di modelli operativi e buone pratiche replicabili