Antiche Cultivar e Biodiversità di Interesse Alimentare

Prof. Graziano Rossi

Dott. Stefano Tempesti

Il progetto: **Biodiversità di interesse alimentare**

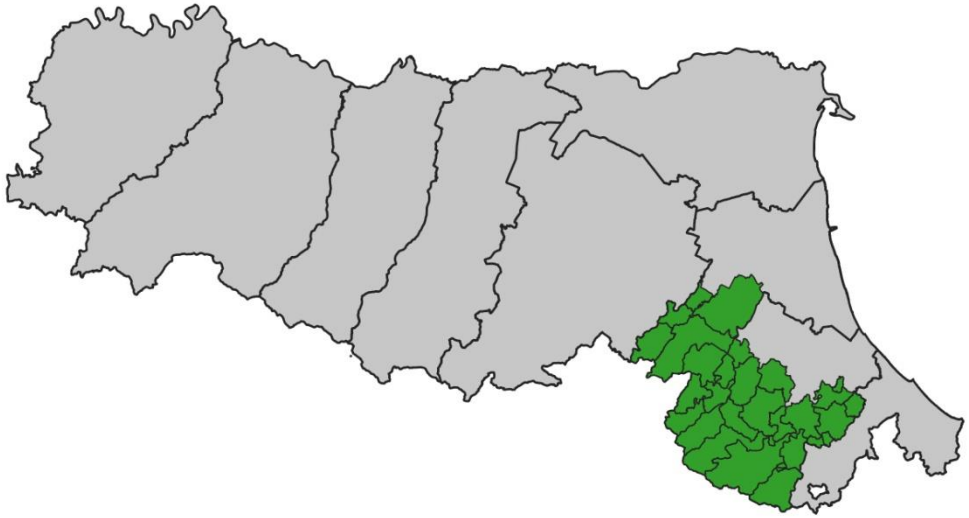
Salvaguardia e recupero di cultivar tradizionali locali

• Proposto da **GAL l'Altra Romagna** co-finanziato e attualmente gestito dal **Parco Nazionale** delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna

• **area di studio**: territorio di competenza del GAL l'Altra Romagna. 25 comuni (2 parziali), prov. **Forli'-Cesena, Ravenna**

• **periodo di attività**:
marzo 2019 – dicembre 2020

•**Soggetto attuatore**
Università di Pavia-DSTA
Banca del germoplasma Vegetale



Area del GAL l'Altra Romagna

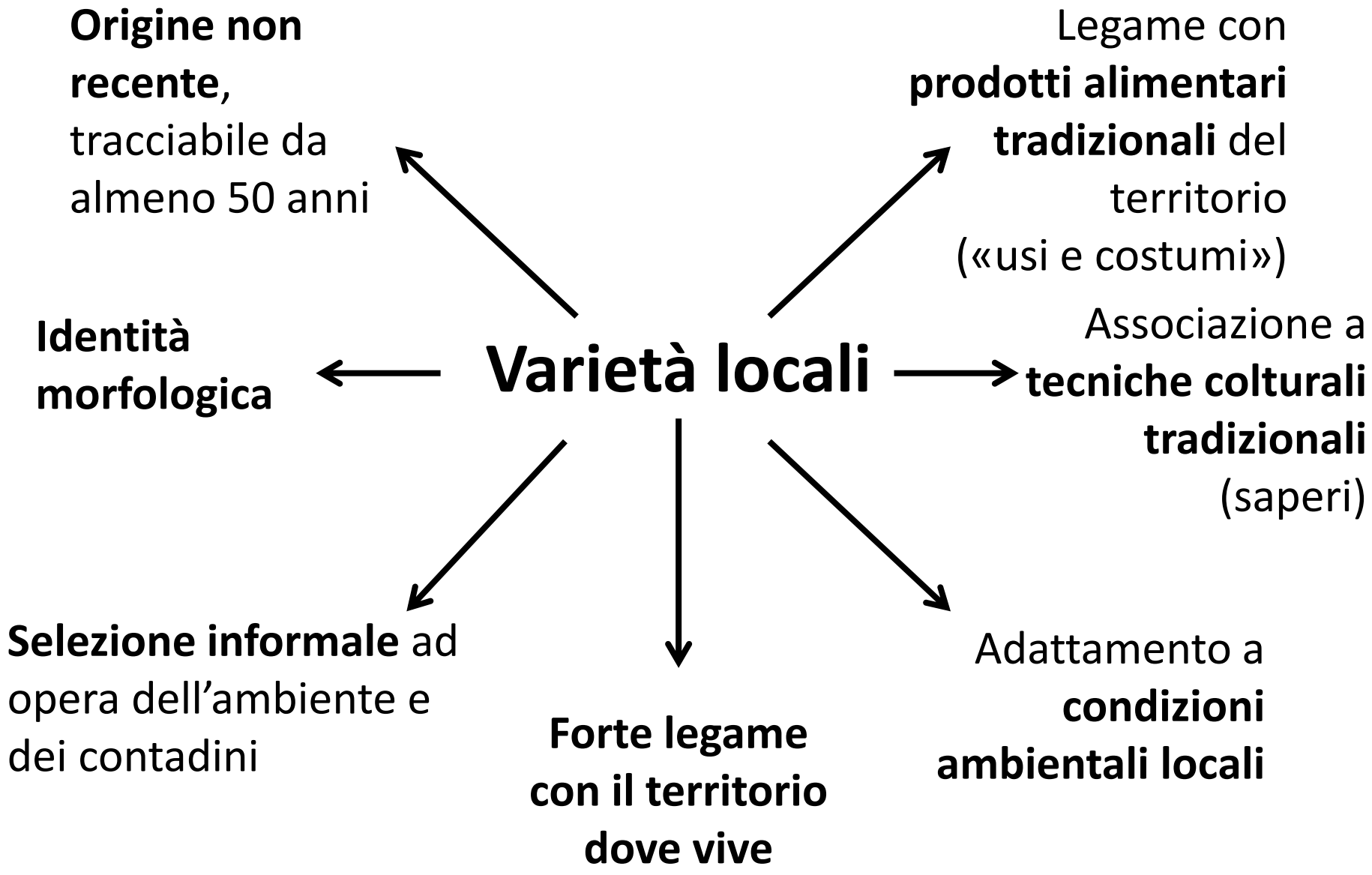
Obiettivi

• censimento e salvaguardia della **biodiversità locale tradizionale di interesse agroalimentare (ortive e cereali)**

• contrastare **l'erosione genetica** e pericolo di perderla, derivante dall'abbandono e utilizzo di cultivar moderne

•impiego futuro delle **varietà locali** per nuove **filiere corte**

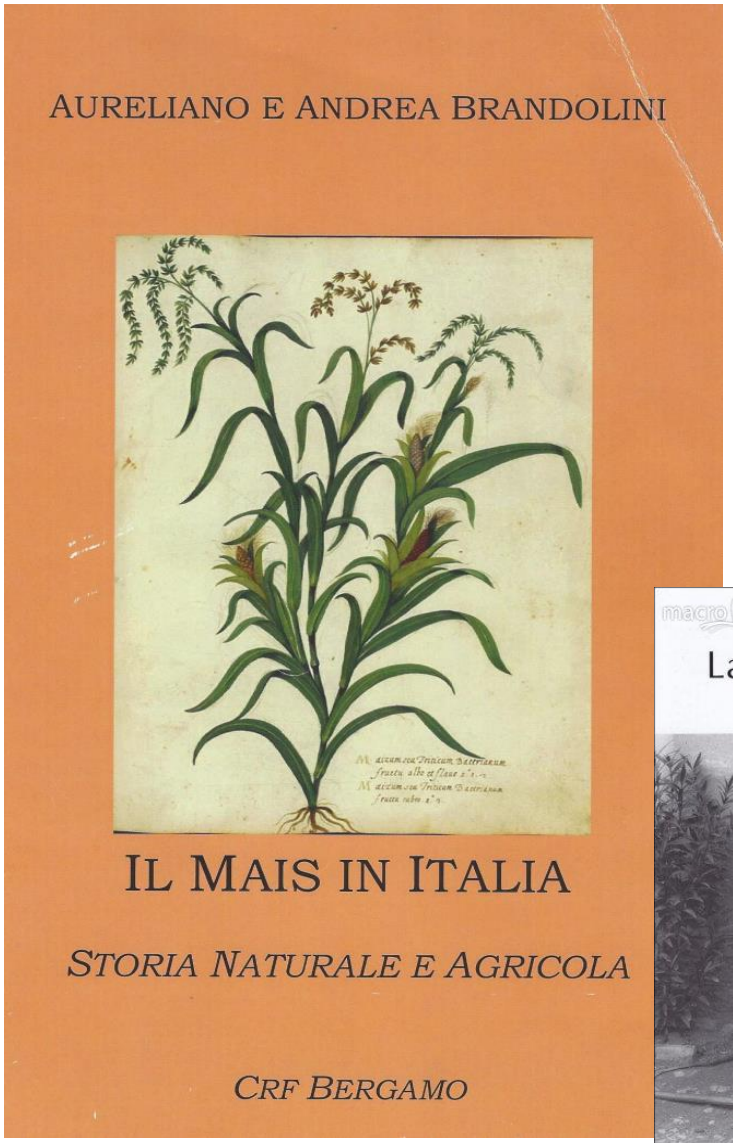
Cosa cerchiamo ?

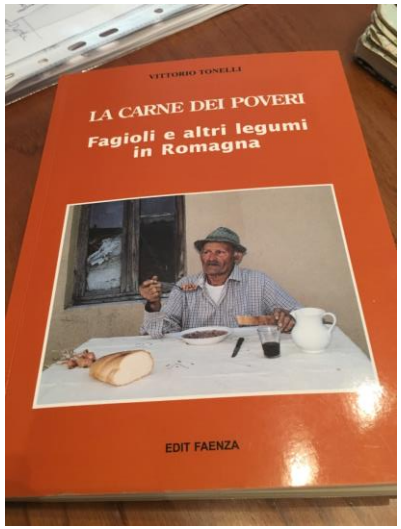


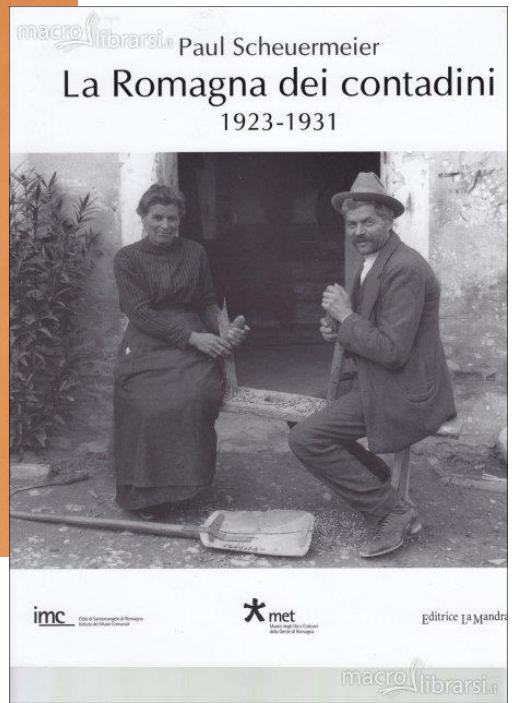
Azioni: ricerca bibliografica

Organizzazione delle conoscenze preliminari utili a indirizzare la ricerca

Indirizzo per il lavoro da svolgere sul campo, indizi sulla presenza di varietà **locali, tradizionali**







Romagna, inizio ‘800: 400 varietà di fagioli !

……

Raccogliendo le testimonianze di studiosi e storici romagnoli, in necessaria sintesi, ricordo che Antonio Morri, faentino, agli inizi dell’Ottocento segnalò 400 varietà di fagioli, quello romano bianco, quelli bazzotti o freschi sgranati, i gialletti o piatti, i turchi o bagoloni, i brizzolati o grigiolati ed ovviamente quelli dall’occhio.

Azioni: ricerca di campioni

Ricerca **sul campo**

Raccolta di materiale genetico conservato da «agricoltori custodi», spesso reperibili in contesto familiare

Raccolta di **semi** ma anche **frutti maturi** utili al riconoscimento delle varietà

Azioni: interviste agli agricoltori custodi

Raccolta di informazioni relative a:

- **storia** delle varietà locali;
- **morfologia** della pianta e dei semi;
- **tecniche colturali tradizionali**;
- **utilizzo** e motivo della conservazione.

Azioni: divulgazione e eventi a tema

Recupero di antiche varietà di ortaggi e cereali appenninici

Il progetto realizzato dall'Università di Pavia in collabarozione col ristorante del Ponte

SAN PIERO IN BAGNO

L'obiettivo è la salvaguardia e il recupero di varietà di cereali e di ortaggi delle zone appenniniche a rischio di estinzione. Chi avesse informazioni su antiche varietà di ortaggi o cereali, coltivati da generazioni nel territorio del Parco, nei suoi dintorni, in Appennino è invitato a collaborare al progetto di recupero condotto dall'Università di Pavia sotto la responsabilità scientifica del professor Graziano Rossi. Il progetto si realizza grazie al finanziamento del Gal L'Altra Romagna.

Ne parla Francesca Ammoniaci, del Ristorante del Ponte, con cui si può entrare in contatto per

I fagioli

mento del progetto per la Valle del Savio (349 3293351). «Il professor Rossi – spiega Francesca – è stato ospite del ristorante del Ponte per la presentazione di un suo libro in occasione di una delle cene a tema che organizziamo. Il prossimo incontro col docente si svolgerà in autunno e avrà come tema i fagioli. Le varietà locali che vengono ricercate, di piselli o di altri cereali o ortaggi, devono essere coltivate sul territorio da molto tempo, almeno 2-3 generazioni nella stessa famiglia di contadini».

Le varietà antiche, spiegano i tecnici, hanno spesso elevate capacità di resistere agli attacchi esterni, di parassiti ad esempio, o di resistere a bruschi cambiamenti climatici. «E sono ingredienti per gustosi piatti tipici», aggiunge Francesca che insieme alla madre gestisce il ristorante del Ponte, aperto nel 1880.

La locanda del Ponte è punto di riferimento del progetto e punto di raccolta dei semi per la vallata del Savio. I campioni di semi raccolti verranno inviati alla Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia, struttura specializzata nella conservazione a lungo termine dei semi che potranno essere conservati per un periodo

Azioni: conservazione del materiale genetico

- conservazione **ex situ** presso la **Banca del Germoplasma** dell'Università di Pavia

•catalogazione del materiale reperito e delle informazioni raccolte, **caratterizzazione morfologica** e genetica

• possibilmente, conservazione **in situ** presso aziende agricole interessate mediante coltivazione in purezza

Prospettive

MAIS		
Famiglia: *Poaceae*	**Genere:** *Zea*	**Specie:** *Zea mays* L.
Nome comune: MAIS DI SANTA SOFIA ROMUALDI		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): furminton (Santa Sofia- FC)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 30 novembre 2016	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		**Anni di presenza in azienda**
1) Mais di Santa Sofia Romualdi (**A/ER_66**)		La famiglia Romualdi detiene la semente da prima del 1942, anno di nascita di Piero Romualdi, che ancora lo moltiplica per uso personale.
2)		
3)		
Luoghi di conservazione *ex situ*: Università di Pavia – DSTA, Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente, Banca del Germoplasma Vegetale		
Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:		

Pianta in campo in fioritura

Pennacchio

Spighe a maturazione

Cariossidi

Iscrizioni a repertori regionali e nazionali delle varietà recuperate

Creazione di filiere locali e trasformazione dei prodotti

PASTA ARTIGIANA SAPORI ANTICHI

Sotto Lorenzina Benilli, anima instancabile del "Poderone", e sopra il nipote Nicola nel campo dove si coltiva il mais antico "Romualdo" usato per preparare una polenta speciale

Il mais che risorge dal passato La magia di Lorenzina Benilli

L'infaticabile titolare dell'agriturismo "Il Poderone" in Campigna ieri sera ha proposto una polenta speciale ricavata proprio col "Romualdo" coltivato vicino a Santa Sofia

FORLIMPOPOLI
MATTEO MISEROCCHI

Quella di ieri è stata la serata del mais "Romualdo" con la cucina dell'agriturismo "Il Poderone" di Campigna. Nello stand della Coldiretti, a partire dalle 19.30, Lorenzina Benilli, cuoca e patron del conosciutissimo ristorante del nostro Appennino, ha proposto un menù forte di spaghetti alle rape rosse e una polenta con fagioli e pancetta realizzata con una tipologia di mais "storica". Una vera e propria chicca per palati fini che nasconde una storia molto suggestiva.

La riscoperta

«Alcuni anni fa – racconta la stessa Benilli – un signore di Santa Sofia avvicinò mio nipote Nicola proponendogli due o tre pannocchie di granturco, di una tipologia che era stata coltivata in passato nelle nostre montagne. Abbiamo iniziato a piantarlo, coltivarlo e utilizzarlo; oltre ad avviare, in parallelo, uno studio con l'Università di Pavia (il dipartimento di Scienze della terra e dell'ambiente ndr) e un istituto di Bergamo che si occupa di questo genere di indagini per valorizzarlo. Da queste due realtà è stato dato al mais "Romualdo" il titolo di "mais antico". Per farlo conoscere ad un pubblico ancora più vasto ho deciso di cucinarlo in un modo particolare, condendo la polenta che si ricava sia secondo la ricetta artusiana sia con un sugo particolare, pensato per i più golosi».

Le origini

Insomma in un'epoca di globalizzazione, nella quale i prodotti spesso sono omologati e i sapori si semplificano, viene proposta una varietà di granturco che è stata certificata come storica dell'alto Appennino. Il nome deriva da quello di Piero Romualdi, che lo coltiva proseguendo una lunga tradizione famigliare nella frazione santasofiese di San Martino. Il cereale viene sgranato a mano e portato a macinare a San Piero in Bagno per farne appunto la polenta speciale.

Attenzione ai clienti

"Il Poderone", che è uno dei locali di maggior richiamo della montagna romagnola si è presentato così in pianura, ora una serata alla ricerca dei sapori di una volta, delle proprie radici gastronomiche, rivisitate per renderle più vicine al gusto moderno. Una ricerca che parte dall'individuazione di piante e prodotti tipici. L'infaticabile Lorenzina vanta un'esperienza notevole: «Per 27 anni ho lavorato al ristorante della "Burraia", poi per altri 23 al "Poderone". A 69 anni ho trascorso gran parte della mia vita fra pentole e fornelli, nel segno della passione, per presentare al meglio questa particolarità del nostro territorio. "Il Poderone" è una delle "osterie" Slow food da diversi anni e ha una peculiarità: propone un menù unico per tutti gli ospiti e si comincia a mangiare tutti insieme allo stesso orario. Un'occasione per scoprire il tutto per poi "Romualdo", considerato anche dal Parco nazionale dalla Regione una tipicità da promuovere e difendere

Alcuni esempi: pomodoro costoluto romagnolo

Alcuni esempi: pomodoro da serbo invernale

Alcuni esempi: zucca da zucchini e tortelli

Alcuni esempi: fagiolo Mascherino della rama

Le attività di ricerca proseguiranno fino a dicembre 2020