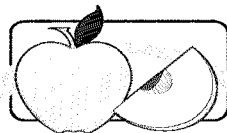
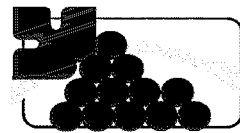


■ **PERA VOLPINA**
Ottima se bollita col vino. È protagonista di una sagra paesana a Brisighella



■ **MELA MUSO DI BUE**
Ha la forma allungata del muso del bue. Un frutto si conserva da autunno a primavera



■ **UVA SPINA**
È una varietà di ribes, cresce su un arbusto dalle spine lunghe fino a un centimetro



■ **CILIEGIA VISCIOLONA**
Rossa scurissima, quasi nera e dal sapore dolce misto all'amaro

Agricoltori e Verdi accusano le multinazionali per l'impovertimento delle varietà tradizionali

“Dal fico permaloso al San Marzano 1.400 colture d'Italia a rischio estinzione”

ELENA DUSI

ROMA — A coltivarli sono rimaste poche famiglie di contadini. Un altro paio di generazioni, e di loro non rimarrà nulla. Sono il prugnolo, la corniola, la mela cotogna, l'uva spina e la zucca mantovana: i padri ne ricordano il sapore, i figli non saprebbero distinguerli in un cesto di frutta mista. Entrambi poi hanno dimenticato fico permaloso, ciliegia cuccarina e pomodori corbarini.

“Chiediamo la creazione di una lista nazionale che raccolga le varietà locali. Chiediamo uno spazio di libertà per gli scambi di piante e sementi contadine” è il testo della “Petizione per la salvaguardia della biodiversità rurale”, che si può firmare anche tramite Internet (*civiltacontadina.it*). Iniziative di sensibilizzazione sui prodotti dell'agricoltura tradizionale sono in programma domenica, Giornata mondiale della biodiversità per iniziativa dell'Onu e Giornata nazionale “Mangiasano” organizzata da

Confederazione italiana agricoltori, Verdi ambiente e società, Associazione per l'agricoltura biologica e Federconsumatori.

Nell'ultimo secolo, denunciavano gli organizzatori della Giornata, sono scomparsi dai campi della penisola i tre quarti delle diversità genetiche. Le varietà a rischio sono 1.400. Alla fine dell'800 in Italia si raccoglievano 8mila varietà di frutta, mentre oggi si raggiungono a fatica le 2mila. Le mele si presentavano sui banchi dei mercati con 5mila volti diversi. Oggi le varietà si sono più che dimezzate a l'80 per cento del mercato appartiene a quattro cultivar (varietà di piante coltivate, ndr): le americane *Red Delicious* (rossa) e *Golden Delicious* (gialla), l'australiana *Granny Smith* (verde) e le neozelandesi Gala a due colori.

Il problema, secondo le associazioni che domani organizzeranno stand informativi in molte piazze italiane, è in una norma di legge del 2001 che vieta ogni scambio e movimento di semi non iscritti al registro europeo delle varietà. Il coltivatore dei ceci di navelli o dei legumi di montagna (un esempio di prodotti a rischio) non può far altro che continuare ad autoprodurre la sua specie, chiudendola di fatto in una gabbia trasparente. «Le varietà di pubblico dominio — denuncia la petizione — vanno a perdersi per essere sostituite dagli ibridi. Oggi oltre il 90 per cento delle sementi commerciali di cetrioli, cocomeri, pomodori, melanzane, zucchine, meloni e peperoni sono ibridi». Gli stessi San Marzano doc sono diventati rari. E la pratica di iscrizione nei registri, che richiede una burocrazia lunga e costosa, diventa «una via impraticabile

per i semplici agricoltori e le varietà contadine tradizionali».

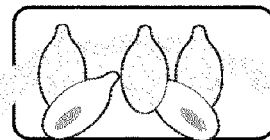
Domani iniziativa per chiedere la creazione di una lista che tuteli il patrimonio nazionale

8.000

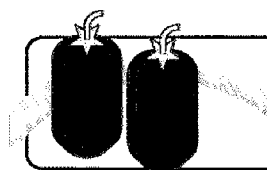
VARIETÀ NELL'800
Alla fine dell'800 in Italia si raccoglievano 8mila varietà di frutta, oggi meno di 2mila

4 cultivar

MELE, VARIETÀ LIMITATE
Varietà più che dimezzate rispetto alle 5mila dei secoli passati; l'80% appartiene a 4 sole cultivar



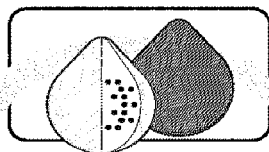
■ **FARRO**
Trae beneficio dal boom dell'agricoltura biologica



■ **SAN MARZANO**
Quasi tutti gli



esemplari in
commercio oggi sono
degli ibridi



■ **FICO PERMALOSO**
Un esemplare si trova
nel "Giardino degli
alberi perduti" a Città
di Castello