

## Biodiversità sempre più a rischio

Inviato da msirca  
venerdì 04 febbraio 2011  
Ultimo aggiornamento venerdì 04 febbraio 2011

Coldiretti denuncia la perdita negli ultimi cento anni di moltissime varietà. Ancora di salvezza i Farmers Market di Campagna Amica

In Italia sono scomparse dalla tavola tre varietà di frutta su quattro, ma non solo, su moltissime di quelle rimaste grava il rischio estinzione, mentre manca all'appello una trentina di razze tra mucche, maiali e pecore e il 95% delle antiche varietà di grano è andato perduto.

<http://www.vita.it/news/view/109826>

VITA La voce dell'Italia responsabile di Redazione

Consumi. Biodiversità: sparito il 75% della frutta italiana

03 febbraio 2011 Coldiretti denuncia la perdita negli ultimi cento anni di moltissime varietà. Ancora di salvezza i Farmers Market di Campagna Amica In Italia sono scomparse dalla tavola tre varietà di frutta su quattro, ma non solo, su moltissime di quelle rimaste grava il rischio estinzione, mentre manca all'appello una trentina di razze tra mucche, maiali e pecore e il 95% delle antiche varietà di grano è andato perduto. È quanto emerge dal primo dossier sul fenomeno dei "Farmers Market in Italia" presentato alla prima assemblea nazionale degli Agrimercati di Campagna Amica della Coldiretti. In Italia nel secolo scorso si contavano 8.000 varietà di frutta, mentre oggi si arriva a poco meno di 2.000 e di queste ben 1.500 sono considerate a rischio di scomparsa anche per effetto dei moderni sistemi della distribuzione commerciale che privilegiano le grandi quantità e la standardizzazione dell'offerta. Negli ultimi cinquant'anni - evidenzia Coldiretti - si è persa anche una trentina di razze di animali domestici, tra cui cinque tipologie di bovini, dieci tra pecore e maiali e tre caprini. E altre settantuno sono a rischio estinzione, secondo i dati Eurostat. In questo modo non solo si rischia di impoverire la scelta a tavola con la rinuncia a determinati sapori e prodotti di un territorio, ma - sostiene la Coldiretti - si perde un patrimonio importante di biodiversità e con esse parte dell'identità ambientale e culturale di un territorio. Un'azione di recupero importante si deve ai nuovi sbocchi commerciali creati dai mercati degli agricoltori di Campagna Amica attivi in tutte le Regioni e che hanno offerto opportunità economiche agli allevatori e ai coltivatori di varietà e razze a rischio di estinzione che altrimenti non sarebbero mai sopravvissute alle regole delle moderne forme di distribuzione. Come spiega la Coldiretti, inoltre, i prodotti ortofrutticoli venduti nei mercati degli agricoltori si conservano in media una settimana in più perché non devono subire i lunghi trasporti e questo consente di mettere in vendita anche varietà più deperibili che non troverebbero spazio sugli scaffali degli ipermercati. Sono almeno 100, secondo le stime di Coldiretti, le varietà vegetali definite minori, tra frutta, verdura, legumi, erbe selvatiche e prodotti ottenuti da almeno 30 diverse razze di bovini, maiali, pecore e capre allevati su scala ridotta trovano sbocco nell'attuale rete di mercati degli agricoltori di Campagna Amica. In Friuli si coltiva l'Aglio di Resia, di grande qualità, molto aromatico e particolarmente adatto alla produzione di salumi mentre è piemontese il Cardo gobbo di Nizza con cui si prepara la bagnacauda. Ma nei Mercati di Campagna Amica sono stati salvati anche la Patata blu del Trentino e la Zucca Berettina dell'Emilia Romagna. Dagli agricoltori veneti si può trovare il pregiato Miele di Barena, prodotto dal Limoniun, pianta caratteristica delle terre che si trovano a ridosso della laguna, chiamate appunto le barene. È ligure, invece, il Chinotto, che può essere preparato in vari modi: scioppato, candito, al liquore, in elisir, come marmellata e come mostarda. In Toscana è stato recuperato un antico grano tenero, il Verna, noto per i contenuti elevati di antiossidanti come polifenoli e flavonoidi e di vitamina E, col quale si fa un pane rustico. Se dalla Lombardia vengono i Figadei, un tipo di carne sul genere della salama da sugo, nelle Marche si trova la Tortella suina, fatta con carne di maiale, alloro, mistrà, mandorle, pistacchi, pinoli, mentre i Fagioli del Purgatorio sono una specialità laziale dall'alto valore nutrizionale. Nei mercati degli agricoltori umbri è stata recuperata la Roveja di Cascia, antica varietà di legume ottima nelle zuppe, ma anche per preparare la polenta. In Abruzzo si è recuperato il Vino Pecorino, che si ricava dalla varietà di uva Pecorino, così chiamata perché presente nelle zone storiche di transumanza dei pastori. Anche la Muscisca - sottolinea la Coldiretti - è legata alla pastorizia, stavolta pugliese: si tratta di strisce di

carne di pecora o di capra aromatizzate con finocchio, aglio e peperoncino e lasciate essiccare. In Campania si trova la Cicerchia, legume adatto alla preparazione di molti piatti. La Mela Gaetanella, bassa, panciuta e profumatissima, è una specialità dei farmers market del Molise, mentre la Melanzana rossa di Rotonda Dop appartiene alla tradizione della Basilicata. Ha proprietà antitumorali. Annona, un tipo di frutta che si produce in Calabria. Dagli agricoltori siciliani viene il rilancio delle Carrube sono tornate sulle tavole per essere utilizzate anche nelle diete come sostitutivo del cioccolato. In Sardegna è stata poi recuperata Sa Pompia, sorta di cedro dalla buccia spessa e ruvida usato - spiega la Coldiretti - nella preparazione di un dolce tipico dei matrimoni, oltre che preparato candito o come ingrediente di liquori.

Nei mercati degli agricoltori è anche spesso possibile acquistare erbe selvatiche dimenticate, da utilizzare in cucina, nella cura del corpo o della salute. Un esempio è l'ortica che può essere impiegata in cucina per zuppe, frittate, torte salate, ripieni per pasta fresca e risotti, anche se la ricetta che più ne esalta il gusto è quella degli gnocchi verdi. La Malva, invece, nota per i suoi fiori viola possiede notevoli qualità benefiche utili per curare molti fastidi. La Calendula, invece, ha eccellenti proprietà antisettiche, cicatrizzanti e antinfiammatorie, soprattutto per risolvere piccoli fastidi della pelle come eruzioni cutanee, dermatiti o semplici arrossamenti