BIODIVERSITA' DUE GIORNI DI SEMINARIO ALLA TENUTA DI ALBERESE (GROSSETO)

Dall'aglio rosso al mucco pisano Settecento specie a rischio da tutelare

Lisa Ciardi
FIRENZE

QUELLA più a rischio è la vacca pontremolese che, con una quarantina appena di esemplari, potrebbe scomparire da un momento all'altro. Ma fra le 871 specie di animali e vegetali autoctoni della Toscana, quelle in pericolo sono ben 700.

A loro è dedicato un seminario sull'agrobiodiversità, che si terrà alla Tenuta di Alberese (Grosseto) il 9 e 10 novembre. Ma già da alcuni anni la Regione ha messo in campo una serie di azioni di tutela: dalla Banca regionale del germoplasma, che conserva i semi per darli (gratuitamente) a chi decide di coltivarli, all'istituzione dei coltivatori custodi (circa 200). Esistono poi gli incentivi economici: da 200 a 400 euro l'anno per ogni capo riproduttore delle razze di animali più rare; 100 euro l'anno per ogni specie erbacea coltivata e protetta.

Ma quali sono le tipicità più a rischio? Per gli animali, alla vacca pontremolese si aggiungono quella garfagnina (circa 200 esemplari) e il mucco pisano (250 capi), che dopo alcuni anni di ripresa è di nuovo ridotto ai minimi termini. E ancora la pecora garfagnina (500 esemplari) e quella zerasca (circa 700 capi).

Fra i vegetali, i toscanissimi quasi introvabili sono l'aglio rosso della Maremma e due tipologie di patate, la rossa di Sulcina e quella di Cetica, vittima negli ultimi anni anche di parassiti e virosi. Questi tre ortaggi hanno appena tre-cinque aziende ciascuno che li coltivano.

«Vogliamo fornire agli agricoltori toscani nuovi spunti - ha detto l'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi – per valorizzare i prodotti peculiari del nostro territorio. La salvaguardia delle varietà di frutta, ortaggi, cereali, foraggi e delle razze animali autoctone è uno dei fondamenti delle nostre politiche agricole. Ma perché sia davvero possibile non basta conservare il germoplasma o pochi esemplari nelle aziende regionali: vanno creati mercati per la diffusione di questi prodotti».

INCENTIVI IN CAMPO
Cento euro a chi coltiva specie erbacee protette, da 200 a 400 per i capi di razze animali rare

LA REGIONE punta soprattutto sul turismo e sulla filiera corta, per esempio attraverso accordi con ristoranti e hotel che possono trasformare questi prodotti in motivi di attrazione per un pubblico di nicchia. «Alcuni esempi ci sono già – spiega Marco Locatelli, direttore dell'Azienda agricola regionale di Alberese – a partire dalla cinta senese, fino alla cipolla rossa della Maremma o alle mele di Casciana. Un altro esempio virtuoso è quello dell'asino dell'Amiata che ha recuperato spazio in modo diverso, ovvero come animale da compagnia». Attualmente sono iscritte al repertorio della Regione Toscana 871 risorse genetiche autoctone: 23 razze animali, 576 specie legnose e da frutto, 133 erbacee, 114 specie ornamentali e da fiore, 25 di interesse forestale. Se la Toscana è così bella e varia si deve anche a loro.

Marco Remaschi

Non basta conservare vanno anche creati mercati per la diffusione di questi prodotti

Marco Locatelli

Alcuni prodotti autoctoni sono serviti da traino anche per il turismo. Un esempio? La cinta senese

LA QUALITA' DEL GRANDUCATO
Agroalimentare, un'altra eccellenza
E' il Distretto della Toscana del Sud

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.