

Agrobiodiversità del Lazio: i tecnici ARSIAL ne parlano agli studenti europei



L'attività portata avanti da ARSIAL a tutela della biodiversità agricola del Lazio è stata inserita come esempio di gestione nel **programma di formazione dell'Erasmus Blended Intensive Program (BIP) dell'Università degli Studi della Tuscia, dal titolo *Traditional varieties, from past to the future***. Il corso è stato organizzato in modalità mista dal Dipartimento di Scienze agrarie e forestali

(DAFNE) in collaborazione con l'Università Aristotele di Salonicco (Thessaloniki, Grecia) e Il Politecnico di Valencia (Spagna) con lo scopo di fornire a studenti internazionali di laurea magistrale uno **sguardo multidisciplinare e multilaterale sulle prospettive di ricerca e le attività che ruotano intorno al tema delle "varietà tradizionali"**.

In questa cornice è stato ospitato il **seminario tenuto online il 9 giugno 2023 da Valentina Iacoponi** che in

rappresentanza del gruppo di lavoro sulla biodiversità agricola di ARSIAL ha illustrato le attività svolte dall'Agenzia per la tutela e la valorizzazione del ricco patrimonio di "varietà locali" individuato nella regione Lazio così come i meccanismi legislativi che definiscono il perimetro di azione dell'Agenzia per scongiurare l'erosione genetica di quanto censito fino a oggi (LR 15/2000 e Legge nazionale 194/2015).

Il seminario ha fornito l'occasione per affrontare il quadro teorico e normativo delle attività, ma anche per fare un **bilancio dei risultati ottenuti dall'attivazione della legge regionale** che dal 2000 a oggi ha consentito di censire, analizzare e iscrivere nel Registro Volontario Regionale 228 varietà locali di specie arboree ed erbacee, e 24 razze animali autoctone del Lazio. Un lavoro importante che si poggia sulla collaborazione attiva di oltre 3000 tra agricoltori e allevatori che hanno garantito la conservazione *in situ* di queste risorse genetiche che devono considerarsi da molti punti di vista, come "strategiche" per il futuro dell'agricoltura regionale.

I referenti tecnici per l'agrobiodiversità di ARSIAL, Paola Taviani e Francesco Pati, hanno invece seguito **in campo le visite organizzate dal gruppo di ricerca coordinato dal professor Andrea Mazzucato del DAFNE** presso alcune aziende del comune di **Acquapendente**, programmate nella **giornata in presenza del 5 luglio**. L'area dell'Alto Viterbese è particolarmente ricca di varietà locali di fagiolo e lenticchia e gli studenti hanno potuto così entrare nel vivo di ciò che significa la

conservazione *in situ*. **La prima tappa del tour si è svolta presso l'azienda agricola biologica di Luca Nardini.** L'incontro ha permesso agli studenti di apprendere dalla voce diretta dell'agricoltore quali siano le **fasi dell'intero ciclo produttivo di alcune varietà locali come il Fagiolo del Purgatorio, il Fagiolo Verdolino, la Lenticchia di Onano** e di discutere le scelte agronomiche che ne garantiscono il miglior adattamento territoriale. Si è parlato delle fasi di post raccolta come la lavorazione, conservazione, destinazione d'uso (in parte per l'alimentazione animale, in parte umana). **Di grande interesse la descrizione della fase cruciale della selezione del seme.** La successiva visita ai terreni ha dato modo di osservare la messa in pratica di quanto illustrato prima, stimolando la curiosità degli studenti. In questa occasione, l'agricoltore ha segnalato e consegnato ad ARSIAL il seme di due accessioni di mais coltivate localmente che saranno sottoposte a caratterizzazione.

Il gruppo di studio si è spostato presso la struttura di un'importante azienda locale che raccoglie e trasforma patate – un'altra produzione rappresentativa della realtà agricola della zona –, per **concludersi presso l'Az. Agr. il Cerqueto, iscritta da tempo alla Rete di conservazione e sicurezza gestita da ARSIAL** (LR 15/2000). L'azienda non solo produce ma confeziona, etichetta e vende diverse varietà locali dell'alta Tuscia. L'incontro si è svolto presso lo stabilimento aziendale dove è stato illustrato il ciclo post raccolta: dalla ricezione, alla pulizia e confezionamento dei prodotti, con particolare attenzione alle varietà locali di cui l'azienda è detentrica.

La mattinata si è conclusa con un pranzo a base di prodotti locali preparati dalla **cooperativa sociale Alicenova di Acquapendente.**

E' stata davvero **un'occasione importante per far conoscere a livello internazionale la ricchezza della biodiversità agricola del Lazio, il valore della filiera** che ne deriva e **l'impegno di ARSIAL** nella sua tutela, valorizzazione e promozione.