

PREMESSA

Le Unità Operative hanno censito 31 specie orticole con 122 varietà locali (VL). Al primo posto nella graduatoria delle specie più numerose si piazza il pomodoro, seguito da carciofo, cicoria e peperone, rispettivamente con 28, 12, 8 e 7 entità. Interessante la graduatoria provinciale che vede primeggiare Foggia, poi Lecce, Bari e Brindisi con 54, 36, 29 e 29 VL, seguite da Taranto e BAT con 18 e 18 VL.

I comuni interessati sono 52 passando da Peschici, situato più a nord, a Morciano di Leuca a sud; il 25% si trova in collina, il più alto è Monteleone di Puglia a 825 m s. l. m. È emerso un forte legame con il territorio, tanto che il 30% delle VL è indicato con il nome del comune o del territorio di provenienza. Curiosi sono i nomi di alcune di esse di cui i "cittadini" difficilmente hanno sentito nominare (es. *Citro rosso*, *Grucciolo*, *Mùgnulu*, Patata dei Cortigli, *Prunill*, Pomodoro darseculo, ecc.).

Attrante il pomodoro giallo d'inverno appeso ai "tiraletto di Aradeo", a dimostrazione che in questi cimeli del passato, che ci mettono in contatto con situazioni storiche del passato, c'è cuore e anima.

Dopo l'encomiabile lavoro compiuto con la riscoperta, la caratterizzazione bioagronomica e chimica, la determinazione del profilo genetico, il risanamento da virus, è augurabile non solo depositare i preziosi semi nelle banche del germoplasma ma, affinché il passato possa vivere nel futuro, coltivare queste VL per produrre reddito e commercializzarle sia allo stato fresco che con prodotti tipici trasformati, anche durante feste e sagre paesane a clienti sensibili ai problemi dell'ambiente, che cercano prodotti genuini, di qualità e che amano la buona tavola.

In proposito, degna di nota è l'iniziativa del comune di Corigliano d'Otranto, con la realizzazione della Sagra della *Poponeddha*, con la degustazione di piatti rivisitati a base di *Poponeddha*. Considerato il vasto patrimonio a disposizione in aree fortemente interessate dal turismo stagionale, auspico che i giovani, con la loro fervida mente, prendano l'iniziativa per esempio di fornire frise offerte in attraenti confezioni con differenti varietà locali di pomodoro oppure pomodori, cipolle, cetrioli e/o caroselli e, perché no, un mazzetto di portulaca, fonte di composti antiossidanti e di omega-3 per preparare una salutare insalata estiva. Infine, sogno un gemellaggio fra agricoltori e fornai che utilizzino grano locale, Patata del bosco o dei Cortigli per preparare ottimo pane e focacce con sopra il Pomodoro di 'pezz', tutto a km 0.

INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITÀ

Quello che hai in questo momento tra le tue mani è uno scrigno, uno scrigno di biodiversità. Se lo sfogli velocemente, come fanno alcuni per mescolare insieme due mazzi di carte, noterai un arcobaleno di colori, perché di questa straordinaria ricchezza di biodiversità delle specie orticole di Puglia la prima cosa che balza agli occhi sono i tanti colori di cui si compone ogni specie. Non ci credi? In questo libro troverai carciofi neri e bianchi, che forse non ti aspettavi di trovare; cipolle bianche, rosa e rosse; cicorie bianche, verdi e rosse; e patate rosse, pomodori gialli, carote viola, ecc., ecc. Molto di più di quello che trovi negli ipermercati, perfettamente uniforme nei colori e nelle forme. E siccome ogni colore è il risultato di uno o più composti chimici (naturali) con spiccate caratteristiche salutistiche, elaborati dalla pianta, la diversità di colore è importante per nutrire bene il nostro corpo.

In questo libro presentiamo 122 varietà locali o candidate tali che abbiamo recuperato, durante il lavoro di esplorazione del territorio pugliese alla ricerca di risorse genetiche autoctone, grazie al progetto BiodiverSO (Biodiversità delle Specie Orticole della Puglia) finanziato dalla Regione Puglia.

Utilizzando la definizione del Gruppo Italiano per la Biodiversità Agraria, «Una varietà locale di una coltura che si riproduce per seme o per propagazione vegetativa è una popolazione variabile, comunque ben identificabile e che usualmente ha un nome locale. Non è stata oggetto di un programma organizzato di miglioramento genetico, è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che l'ha sviluppata e/o continua la sua coltivazione».

Le 122 varietà mostrate in questo almanacco sono quelle su cui abbiamo raccolto più aneddoti, informazioni e dati. Alcuni aneddoti li abbiamo inseriti nel libro *Racconti Raccolti* (Eco-logica editore, 2015). Le informazioni derivano dalla tradizione orale e dalle ricerche bibliografiche che abbiamo condotto. I dati sono emersi dal lavoro di studio e ricerca in campo e in laboratorio che abbiamo svolto per caratterizzarle dal punto di vista agronomico, biologico, morfologico, chimico e molecolare.

Le 122 varietà appartengono a 31 specie. Abbiamo trovato anche altre varietà ed altre specie ma abbiamo preferito proporre soltanto quelle su cui abbiamo più certezze, riservandoci di inserire ciò che è rimasto fuori dallo scrigno in una prossima pubblicazione che speriamo possa essere ulteriormente arricchita con la prosecuzione del lavoro, perché il recupero, la conservazione, la caratterizzazione, il risanamento e la valorizzazione delle risorse genetiche autoctone non deve finire. Sarebbe delittuoso.

La Puglia è una regione particolarmente ricca di biodiversità. Infatti, in Puglia sono presenti: circa 2.200 specie di piante, il 39% di quelle nazionali; 10 specie di anfibi su 37 presenti in Italia; 21 specie di rettili su 49 presenti nel Bel Paese; 179 specie di uccelli nidificanti su 250 annoverati in Italia; 62 specie di mammiferi su 102 attuali in Italia.

INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITÀ

Nella classifica delle regioni italiane, la Puglia detiene il primato per la produzione di ortaggi, perché interessa oltre 100.00 ettari e oltre un quinto della produzione nazionale, vantando il primato assoluto per numerosissime specie (carciofo, cima di rapa, cicoria catalogna, lattughe, sedano, finocchio, ecc.). Però le varietà utilizzate dagli agricoltori pugliesi derivano essenzialmente da varietà migliorate da costitutori di varietà di altre regioni. Sì, perché nel Registro nazionale delle varietà delle specie di ortaggi, dove vengono iscritte solo le varietà adatte alle condizioni ambientali del nostro Paese e che abbiano dimostrato caratteristiche di pregio in scrupolose prove eseguite in più anni in particolari centri di sperimentazione, attualmente sono iscritte solo 21 varietà appartenenti a costitutori pugliesi. Questo segnala una prima grande contraddizione: mentre la produzione di ortaggi pugliesi interessa il 23% della superficie nazionale, il numero di varietà migliorate (popolazioni omogenee, linee pure, ibridi semplici, cloni) che derivano da specifici programmi di miglioramento genetico condotti da costitutori pugliesi di varietà è inferiore al 2% delle varietà iscritte nel registro nazionale. E questa contraddizione non è la conseguenza dell'elevata ricchezza di varietà locali della Puglia, perché la maggior parte delle varietà locali che presentiamo in questo libro, ad eccezione di alcune varietà di specie come carciofo, cima di rapa, cicoria catalogna e melone immaturo, sono presenti per lo più in piccoli orti familiari di coltivatori che da decenni e da generazioni si autoproducono il materiale di propagazione. Sono i coltivatori custodi, quelli che nel progetto BiodiverSO abbiamo chiamato Biopatriarchi. Spesso però non sono imprenditori agricoli; sono pensionati o cultori della biodiversità che non possono beneficiare dei premi agroambientali previsti dal Programma di Sviluppo Rurale. Ecco un'altra contraddizione: alcuni detentori di biodiversità non possono avere un riconoscimento per il prezioso contributo che stanno dando alla conservazione delle risorse genetiche autoctone. Prima li abbiamo dimenticati o emarginati e ora, che finalmente il valore della biodiversità è stato rivalutato, non riusciamo a farli sentire importanti e a riconoscergli l'investimento che hanno fatto. Anche per questo, sul sito web del progetto BiodiverSO (www.biodiversitapuglia.it), abbiamo dedicato ai Biopatriarchi una specifica sezione.

Le 122 varietà che abbiamo ritrovato e recuperato non sono reliquie. Piuttosto rappresentano un enorme patrimonio genetico a cui poter guardare con fiducia e speranza, perché la biodiversità, l'intera variabilità delle forme di vita, è un prerequisito per la sicurezza alimentare e un importante pilastro dello sviluppo sostenibile. È dimostrato infatti che gli ecosistemi con maggiore numero di specie si conservano meglio.

Mentre il mondo cerca ancora la strada giusta per costruire un futuro di vita in armonia con la natura, la continua crescita di popolazione (le ultime stime indicano che saremo 9.725.000 nel 2050) si appalesa come una sfida importante per il raggiungimento della sicurezza alimentare e nutrizionale. Soddisfare

INTRODUZIONE ALLA BIODIVERSITÀ

le esigenze di questo aumento della popolazione, superando le carenze nella produzione alimentare e garantire che i prodotti disponibili raggiungano le persone bisognose sono le principali sfide per l'agricoltura mondiale.

Queste sfide devono essere soddisfatte in modo sostenibile e tale da garantire la disponibilità di risorse per le generazioni future. Allo stesso tempo, l'agricoltura deve affrontare le conseguenze dei cambiamenti climatici, che incrementeranno gli eventi meteorologici estremi, inondazioni o siccità, aumentare l'efficienza d'uso dell'acqua, competendo con altri settori per questa importante risorsa, fronteggiare la perdita di terreno produttivo, contendendo i terreni disponibili all'urbanizzazione, far fronte alla continua migrazione della popolazione dalle zone rurali alle aree urbane.

Proprio alla luce di queste molteplici sfide alla sicurezza alimentare, occorre maggiore diversità all'interno dei sistemi agricoli.

Basarsi su non di più di 82 specie coltivate per fornire il 90% dell'energia consumata dagli esseri umani, e addirittura su appena quattro specie (riso, frumento, mais e patata) per ottenere il 60% dell'apporto energetico alimentare mondiale, è irresponsabile e certamente superfluo, poiché disponiamo di almeno 12.650 specie di piante commestibili (e circa 7.000 specie che sono state utilizzate nel tempo in misura significativa dagli esseri umani).

Una ricerca dell'International Center for Tropical Agriculture ha recentemente segnalato che le varietà

