

IL BUONO DELLA DIVERSITÀ

**UNA PUGLIA DA CONOSCERE
PER LA SUA BIODIVERSITÀ AGRICOLA**

a cura di

Rosanna **CARDONE**

Francesco **PEPE**

Pasquale **VENERITO**



EDIZIONI

CRSFA | Centro di Ricerca "Basile-Caramia"

INDICE

Presentazione	5
Nota sul progetto editoriale	6
Introduzione	7
Inverno	9
Autunno	15
Primavera	21
Estate	25
Glossario	31
Galleria fotografica	32



Presentazione

Nell'introdurre queste pagine esprimo particolari sentimenti di orgoglio e di soddisfazione per le tante attività portate a termine nell'ambito di questo progetto denominato "Biodiversità in Rete". Un percorso cominciato nel dicembre del 2016 che ha dato - è il caso di dirlo - davvero buoni frutti. Risultati raggiunti grazie ad una straordinaria capacità di fare rete tra pubblico e privato. Si pensi alla bella e proficua complicità progettuale avviata tra prestigiose realtà di lunga esperienza nel settore, come il CRSFA "Basile Caramia" (CAPOFILA), il Centro di Ricerca per l'Olivicoltura, la Frutticoltura e l'Agricoltura (CREA-OFA), la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, IISS "Basile Caramia - F. Gigante", il Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase", le Riserve naturali regionali orientate del litorale tarantino orientale, il SINAGRI srl Spin Off e i Vivai Capitanio Stefano. Tutte le attività organizzate hanno determinato occasioni di confronto e di condivisione esperienziale, finalizzate ad una divulgazione scientifica sulla biodiversità. Ne è un esempio concreto anche quest'ultima pubblicazione, un progetto da noi editato che abbiamo voluto dare alle stampe pensando ai più giovani. Tutto ciò nella convinzione più assoluta che la biodiversità agraria rappresenti un patrimonio inestimabile. Infatti, la Puglia costituisce un vero e proprio giacimento inesauribile per il germoplasma autoctono. Di certo quanto fatto sino ad ora non è tutto, ma rappresenta un primo solco importante - una sorta di "prima zolla" - dalla quale partire per continuare a far crescere certi semi di conoscenza, eredità naturale che ci viene consegnata da generazioni passate. Una ricchezza da difendere a denti stretti, ma anche a bocca piena nel piacere di gustare certi doni della natura. Abbiamo riservato a questo volume davvero una speciale cura perché anch'esso nel suo piccolo possa contribuire ad una maggiore consapevolezza sulla cultura della biodiversità agraria. Oggi il testimone deve passare ai più piccoli che, con questi primi approcci conoscitivi, potranno alimentare le loro curiosità e domani essere i protagonisti di questa azione conservativa a favore di una imperdibile memoria contadina, patrimonio di tutti.

Prof. Vito Nicola SAVINO
Responsabile del Progetto

Progetto "Biodiversità in Rete" ACPR15T4_00432

Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015.

Codice CUP B13D16004210008.

Codice ISBN 978-88-943586-1-2

A cura di

Rosanna Cardone, Francesco Pepe, Pasquale Venerito

Graphic design: Il Riscatto delle Cicale - illustrazioni: Simona Fiume

Tipografia: Emmeci Grafica - Locorotondo

Finito di stampare nel mese di Giugno 2019

Edizioni CRSFA | Centro di Ricerca Sperimentazione
e Formazione in Agricoltura "Basile-Caramia"

© 2019. Tutti i diritti riservati

Ai sensi della Legge sui diritti d'autore tutelati dal Codice Civile

è vietata la riproduzione di questo libro o di parte di esso con qualsiasi mezzo

Nota sulla funzione didattica della pubblicazione

Questa piccola pubblicazione ben si presta come uno strumento didattico con evidenti finalità divulgative sull'importanza della diversità biologica, argomento più noto con il termine biodiversità. Pagine che servono a far comprendere ai ragazzi quanto essa sia importante anche per il mantenimento di un equilibrio ambientale.

Si tratta di un volumetto - arricchito da contenuti semplici e corredato da una grafica accattivante - che vuole incuriosire, informare ma soprattutto indirizzare l'attenzione dei più giovani su un tema di grande importanza per il futuro del nostro pianeta. Infatti, molte delle specie qui citate rappresentano i custodi delle radici storiche del popolo pugliese o raccontano di vari aspetti culturali, paesaggistici ed in alcuni casi anche economici della nostra terra.

Queste pagine vogliono invogliare tutti ad ulteriori approfondimenti e ricerche sulla biodiversità agraria che attiene al territorio agricolo pugliese ed è parte integrante delle sue produzioni. Con questa operazione editoriale si vuol far maturare una nuova coscienza naturalistica volta ad una maggiore sensibilizzazione sulla salvaguardia di questo patrimonio da recuperare ogni giorno e da stimolare per la ripresa in coltivazione.

Per chi volesse saperne di più è possibile scaricare **"L'atlante dei frutti antichi di Puglia"**, a cura del Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo (Ba), dopo aver compilato il form. su: <http://bit.ly/atlantefruttiantichipuglia>

IL BELLO E IL BUONO DELLA DIVERSITÀ

Cibo, biodiversità, filiera agroalimentare. Il legame esistente tra territorio, produzione frutticola e cultura alimentare viene indagato attraverso il concetto di biodiversità e il recupero dei saperi tradizionali.

Colorati protagonisti di un paesaggio e di un mondo contadino nella nostra regione ancora vivi.

Per biodiversità si intende l'insieme di tutte le forme, animali o vegetali,

geneticamente dissimili presenti sulla terra e degli ecosistemi ad essi correlati. Il termine inglese "biodiversity" tradotto in italiano potrebbe chiamarsi biovarietà o varietà della vita presente sul pianeta.

La diversità biologica è considerata non solo la varietà delle specie e sottospecie esistenti ma anche la diversità genetica e la diversità degli ecosistemi.

Esistono vari motivi per mantenere un'elevata biodiversità.

La perdita di specie, sottospecie o varietà comporta infatti un danno: **ecologico**, perché legato ad un degrado della funzionalità degli ecosistemi; **culturale**, in termini di perdita delle conoscenze umane sul tema della biodiversità; **economico**, come riduzione delle risorse genetiche potenziali.

La presenza sul mercato di una gamma limitatissima di varietà di certa frutta (ma questo vale anche per ortaggi e cereali) comporta un rischio biologico molto elevato.

Se dovesse perdersi quel patrimonio genetico naturale di caratteristiche di ogni pianta diversa (come la resistenza a certi terreni

o climi, la resistenza a certe malattie, la ricchezza e varietà di sapori, colori ed elementi nutritivi) si indebolirebbero sempre di più le poche specie presenti, consentendo a pochi parassiti di danneggiare interi raccolti, o obbligando gli agricoltori a trattamenti antiparassitari sempre più intensi.

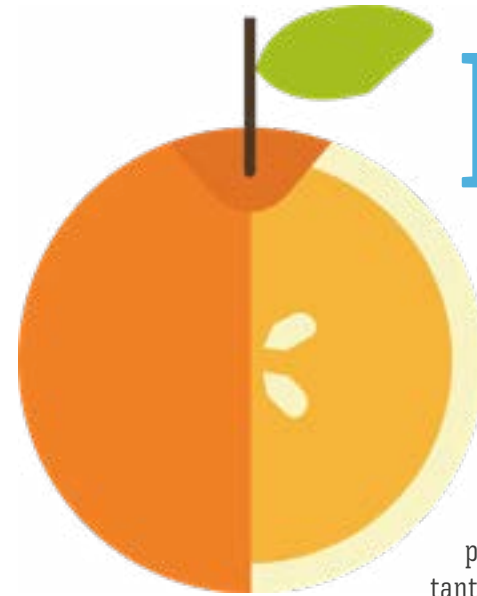
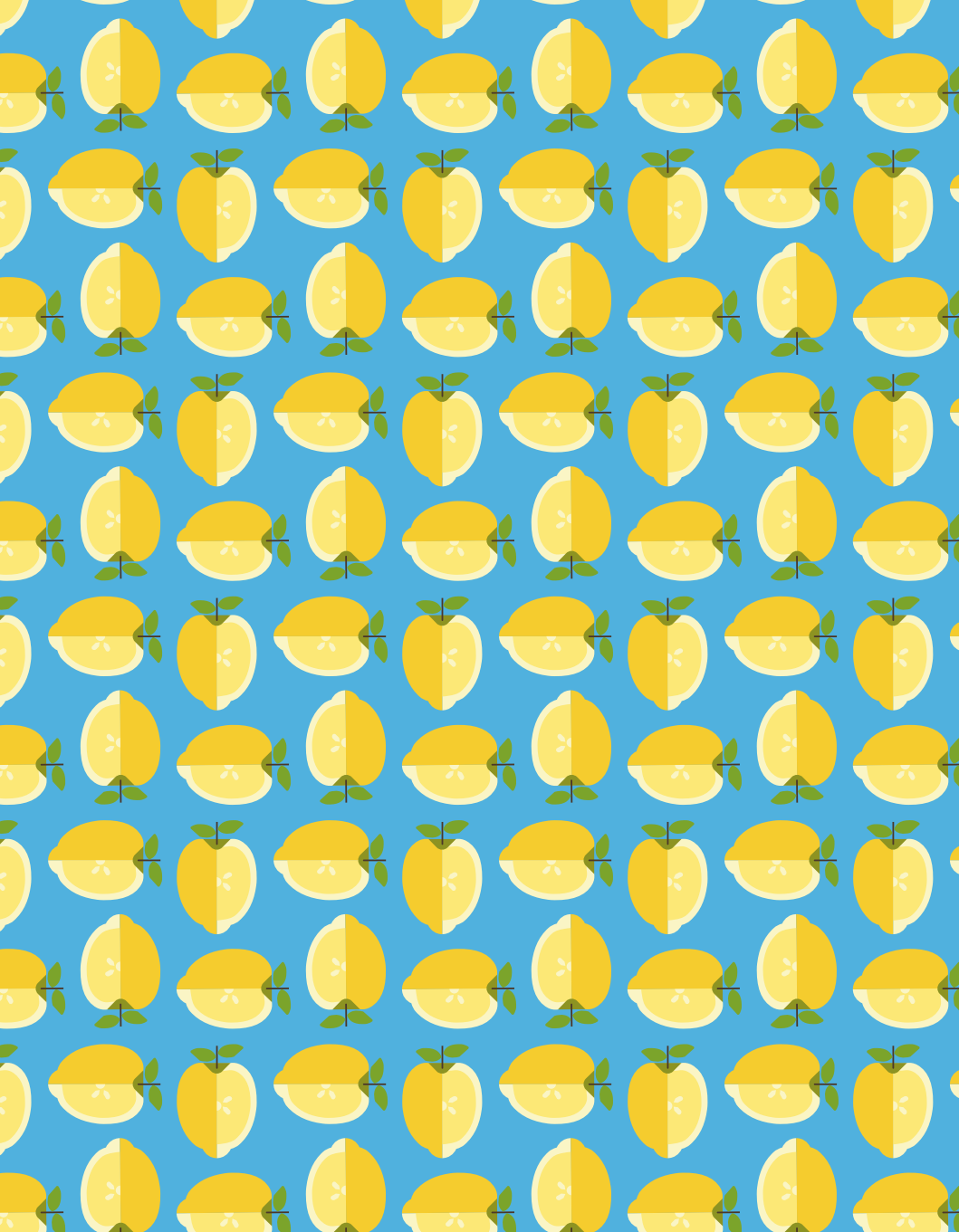
Tutto ciò genererebbe un impoverimento dei valori nutritivi delle mense nostre e dei nostri figli.

Una grande varietà di piante diverse consente invece una estrema diversificazione di colori, sapori, resistenze e contenuti nutrizionali, con immenso vantaggio per la comunità e per ogni singolo individuo.



INVERNO





Ll patrimonio agrumicolo pugliese è davvero immenso. Molti agrumi hanno acquisito negli anni anche il riconoscimento comunitario dell'IGP (Indicazione Geografica Protetta), tra questi le **CLEMENTINE** del Golfo di Taranto, l'**ARANCIA** del Gargano, il **LIMONE** "Femminello del Gargano". Sulla costa adriatica non ci sono agrumi, con un'unica eccezione: proprio il Gargano. Infatti, in

provincia di Foggia, si producono tantissimi quintali di arance e limoni, molti dei quali prodotti in agrumeti storici. Luoghi rappresentativi di identità culturale di interi paesi. È il caso di Rodi, paese dei limoni, e di Vico e Ischitella, i paesi delle arance. Quest'ultime imbandiscono le tavole natalizie con in particolare le **Durette** (detta anche "arancia tosta"), un frutto realmente privo di semi con una polpa dura e croccante. È l'agrumo delle feste, che matura tra dicembre ed aprile.

Infine il **Melangolo** è un'arancia medio - piccola dal succo dolce, dal colore rosso intenso e dalla buccia sottilissima, di solito impiegata come portainnesto.

Tra gli altri agrumi importanti e dai nomi davvero singolari - ricordiamo - il **Femminello del Gargano**, la varietà di limone più antica d'Italia che consta di tre tipologie. Tra gli altri agrumi dai frutti simpatici e tutti da scoprire citiamo il "limone pane" e il "Biondo Comune" o "Bionda del Gargano". Quest'ultimo ha un colore giallo dorato intenso, buccia più o meno sottile e diametro minimo di 60 mm. Con gli agrumi del Gargano i produttori preparano ottime marmellate, canditi e limoncelli.

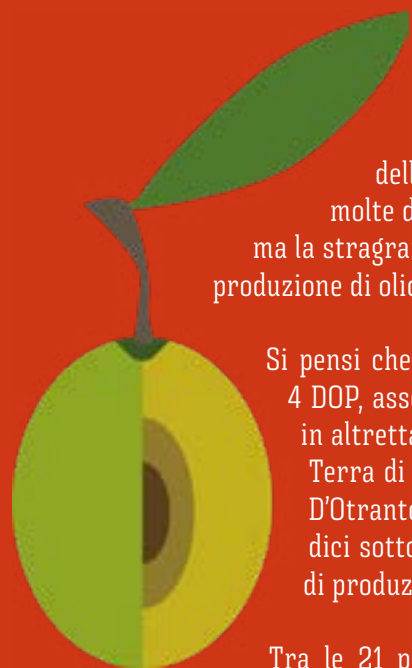
Tutto il territorio vanta antiche ricette che hanno come ingrediente primario o secondario l'arancia. Basti pensare alla manifattura di tipici dolci locali, quale il "poperato" o i "calzoncelli" natalizi, il cui impasto si arricchisce del profumato aroma.

Tipiche sono anche le marmellate di arancia e i canditi. Molto particolare è l'abbinamento dell'arancia nell'acquasale, un piatto tipico preparato con pane raffermo, acqua salata, aglio, prezzemolo, olio e arance tagliate a tocchetti.

Lasciando il Gargano e spostandoci verso Taranto, culla della Magna Grecia, scopriamo il valore delle cosiddette **Clementine del Golfo di Taranto**, mandarini dolci e leggermente schiacciati ai poli. Il loro migliore pregio è che sono in gran parte senza semi. A renderne pregiata la qualità è il clima soleggiato del Golfo di Taranto che favorisce la perfetta maturazione del frutto. La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano per evitare che le clementine vengano danneggiate al momento dello "strappo" dall'albero.



IL PERIODO MIGLIORE PER GUSTARNE LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE È QUELLO COMPRESO FRA SETTEMBRE E DICEMBRE. OLTRE A POSSEDERE UN ELEVATO CONTENUTO DI VITAMINA C, LE CLEMENTINE DI TARANTO SONO RINFRESCANTI E DIURETICHE. SI POSSONO CONSUMARE SIA AL NATURALE SIA PER PREPARARE SUCCHI, SCIROPPI, SORBETTI, MARMELLATE.



Sempre d'inverno abbiamo la gioia di raccogliere un'altra "bandiera", simbolo della pugliesità: le **OLIVE**, molte delle quali riservate alla tavola ma la stragrande quantità destinata alla produzione di olio extravergine.

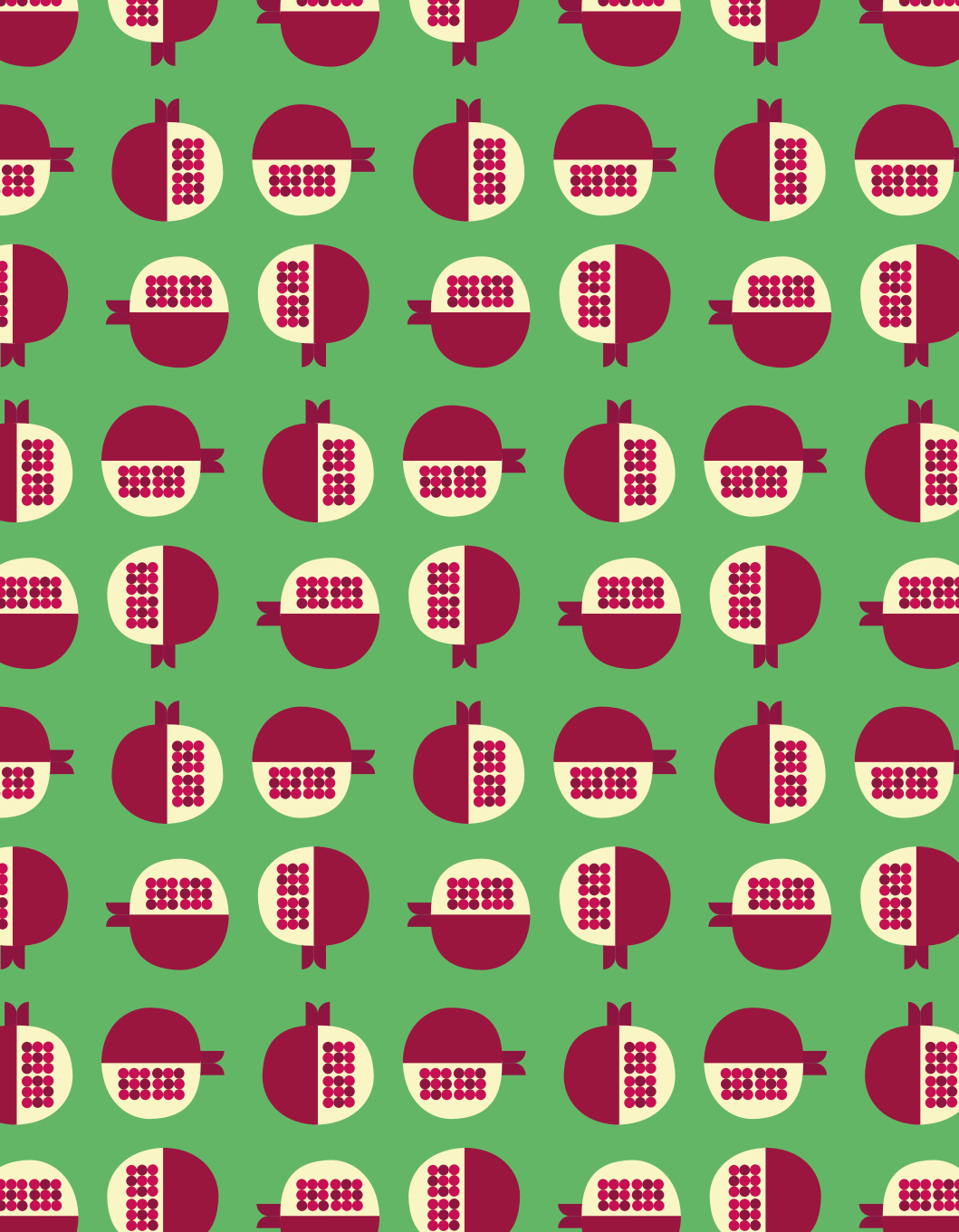
Si pensi che la Puglia può contare su ben 4 DOP, assegnate a 4 tipi di olio prodotti in altrettante zone della regione: Dauno, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terra D'Otranto, a loro volta suddivise in undici sottozone, a seconda del territorio di produzione.

Tra le 21 più diffuse cultivar citiamo le più presenti e produttive: Ogliarola (Barese, Garganica o Salentina) e Coratina, mentre tra le specialità con nomi singolari ricordiamo la Bambina di Gravina, la Bella di Cerignola, la Cima di Mola o di Bitonto, la Rotondella, Cipresino, Peranzana (sin. Provenzale), "Sant'Agostino", la Termite di Bitetto o la Pizzuta.



AUTUNNO





Quando si parla di frutti autunnali in tanti pensano anche a “frutti dimenticati”. In effetti, ci si riferisce anche a prodotti di piante di antica tradizione. Molti di queste tipicità negli ultimi decenni stavano subendo un declino commerciale. Oggi, però, grazie all'attenzione posta sulla biodiversità da parte di esperti e di studiosi, anche la cultura gastronomica è d'accordo al recupero di queste coltivazioni. E quando si fa riferimento all' autunno e ai suoi frutti subito si pensa subito al **MELAGRANA**, un prezioso prodotto dell'albero detto melograno. Con questi nomi simpatici e singolari sono appellate alcune varietà di questo frutto davvero buono e salutare: padrenostro, dente di cavallo, acre, dolce corallo. Ma anche nomi che associano la melograna a città

o zone storiche della nostra regione: ecotipo Bitetto dolce, Bitonto, dolce Conversano, Japigia, Acido Capurso, Molfetta Acido, Modugno. Ora la Puglia, e più precisamente la zona della provincia di Taranto, a possedere una nuova e buona produzione di questa straordinaria tipicità, atta a soddisfare il veloce incremento di richiesta sempre più conosciuto per i suoi considerevoli benefici all'organismo.

Altro frutto autunnale che, di recente, sta vivendo una riscoperta e un'attenzione da parte degli agricoltori è il **CARRUBO**, una specie arborea che appartiene alla famiglia delle Fabacee, sottofamiglia Caesalpinioideae, genere Ceratonia.



Il suo nome scientifico *Cerantonia siliqua* L. dal latino "siliqua", cioè baccello. È molto diffusa in molte aree del bacino del Mediterraneo dove è presente come in Puglia sia come pianta spontanea della macchia, sia diffusa in coltura. Tra l'altro, gli alberi secolari - monumentali sculture vegetali - sono oggi protetti come previsto da una Legge regionale. Si ricorda che la specie è stata utilizzata in passato per l'alimentazione del bestiame e per quella umana, mentre ultimamente ha assunto importanza notevole la produzione della farina di semi impiegata per le sue proprietà addensanti ed emulsionanti in campo alimentare e non. Tra le altre cose interessanti da ricordare è che gli Arabi furono i maggiori produttori ed estimatori. Questi chiamavano i semi del carrubo "carati" e ne avevano individuato la particolare

caratteristica di avere sempre un peso costante (0.20 g), utilizzando come unità di misura per pietre preziose e oro, pratica ancora oggi in vigore. L'importanza di tale alimento era dovuta al fatto che le carrube essiccate si conservavano per mesi fornendo un indispensabile apporto di zuccheri, vitamine e proteine.

Il professor G. Donno nel 1966 ha citato diverse cultivar di carrubo coltivate in provincia di Bari, delle quali oggi, si è persa ogni memoria storica. È difficile oggi riconoscere in quelle varietà come Schiovinesca, Cavallaro, Triggianesca, Sottile, Piccia luce, le nostre bellissime piante secolari ancora presenti sui nostri territori. Solo per la varietà Amele è stato possibile reperire il ricordo di qualche anziano agricoltore di Monopoli (Ba) e Fasano (Br).



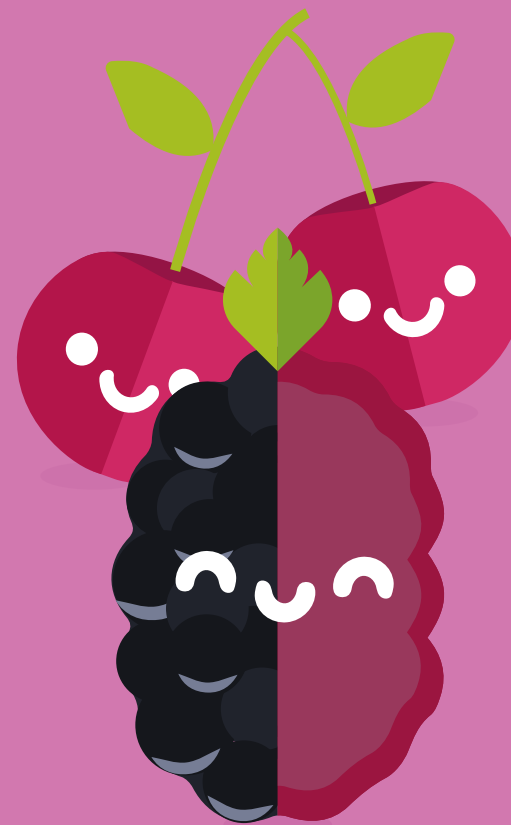
Un proverbio antico recita: "Col tempo e con la paglia maturano le **NESPOLE**". Innesto utile per la conoscenza di un altro frutto legato alla nostra biodiversità: il nespole. Un frutto minore, un tempo abbastanza coltivato in Puglia, oggi quasi scomparso, legato ai vecchi frutteti famigliari, ma diffuso in tutta la Regione. I frutti devono essere consumati a mano a mano che sono pronti perché il processo di fermentazione non si arresta e i frutti possono rapidamente degradarsi.

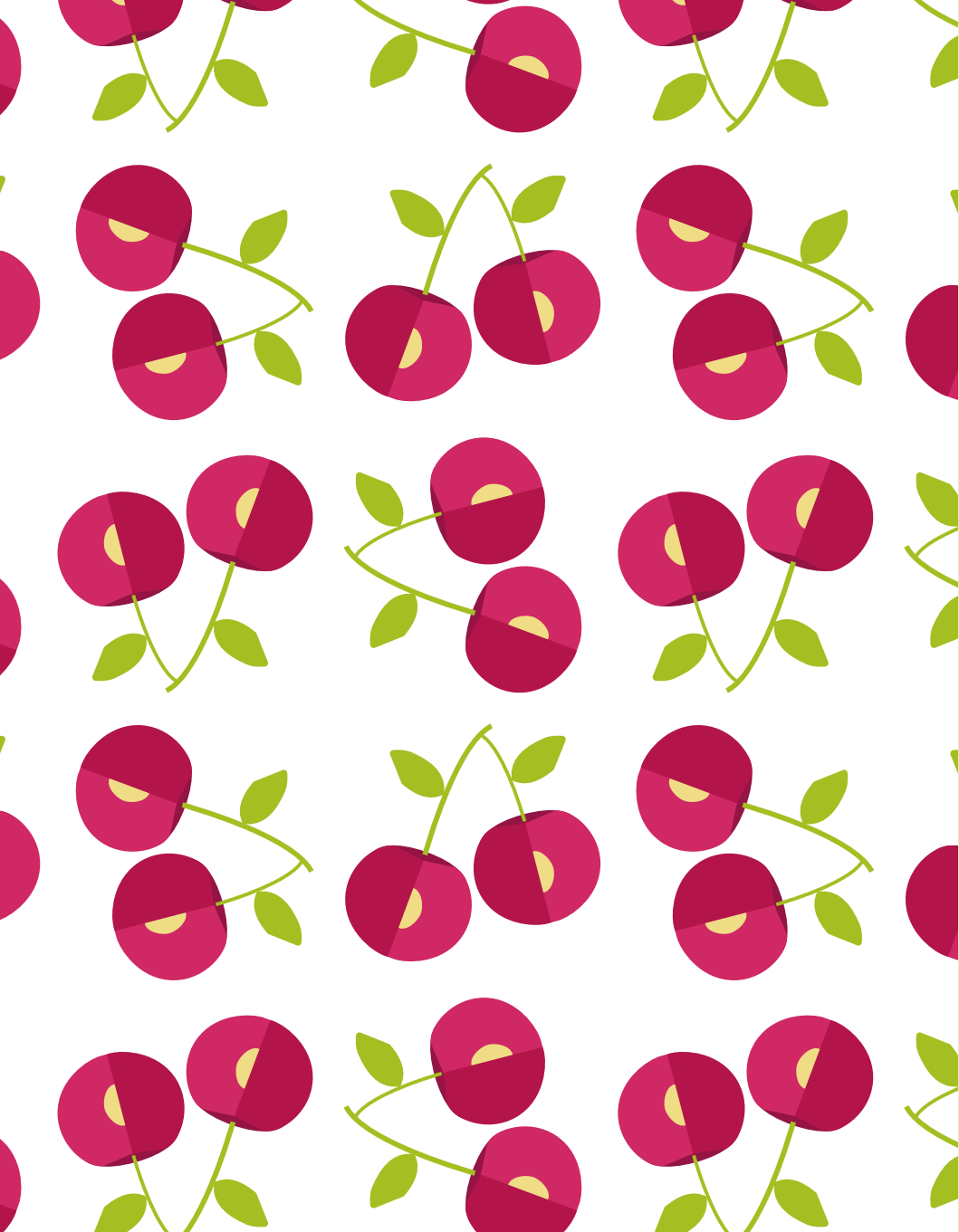
In seguito all'ammezzimento la polpa diventa bruna, molle, zuccherina, di consistenza pastosa, leggermente acidula e sgradevole. Vengono consumati per dessert. Con la trasformazione si ottengono: marmellate, gelatine, salse e varie preparazioni culinarie. Vengono usati inoltre per la produzione di bevande alcoliche, quali brandy, liquori.

Tra gli altri frutti, il **MELO** una delle piante di più antica coltivazione. Le varietà coltivate appartengono alla specie *Malus x domestica* **Borkh**; il genere *Malus* appartiene alla famiglia delle Rosacee, sottofamiglia Pomoidee. La presenza della coltura Melo in Puglia è concentrata soprattutto in alcune territori particolarmente vocati come la zona dei Monti Dauni, dove tuttavia non ci sono molti meleti specializzati.



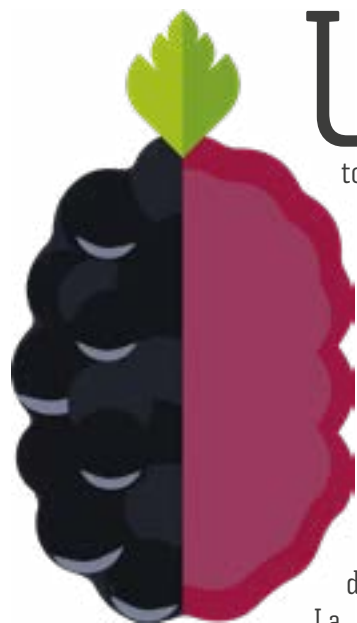
PRIMAVERA





Se c'è un frutto che più di tutti, insieme ai fichi, può portare la "bandiera" della biodiversità in Puglia è la **CILIEGIA**. E tante sono le eccellenze di questo frutto che fa subito pensare all'inoltrata primavera. Alcuni nomi di sue varietà si riferiscono a città: si pensi a **Forlì**, **Napoletana**, **Ruvo** o alla "**zuccherrina di Bitonto**". Altre ricordano santi come "**san Giovanni**" o "**san Nicola**", mentre altre ancora da secoli portano denominazioni singolari come "**Muscardina**", "**Palombara**", "**Pasturella**", "**Laffiona**", "**Duroncina nera**" o addirittura di altri frutti come la varietà "**Limone**" o "**Uva**". La coltivazione del ciliegio in Puglia ha origini molto antiche e riguarda fondamentalmente le province di Bari e BAT. La coltura è presente soprattutto a nord di Bari (territori di Bisceglie e comuni limitrofi) ed a sud-est di Bari (comuni di

Conversano, Castellana Grotte, Turi e Putignano). La quasi totalità delle varietà coltivate di ciliegio appartiene a due sole specie. La prima è la **Prunus avium L.** (ciliegio dolce, comprendente varietà con frutti a polpa tenera - tenerine- e a polpa dura - duracine), con buccia di colore variabile dal giallo, al giallo soffuso di rosso, al rosso brillante, al rosso scuro), mentre l'altra è la **Prunus cerasus L.** (ciliegio acido, comprendente amarene, visciole e marasche). Quanto piacere nel gustare le ciliegie direttamente dall'albero, ma sono straordinarie per la preparazione di confetture destinate ai prodotti dell'industria dolciaria. E sempre a proposito di cose buone da gustare quanto bontà in certi liquore o nel succo di amarena, ottenuto da ciliegia acida (amarena locale).la cui piena maturazione avviene nella seconda decade di giugno.



Un altro frutto che parla di primavera è il **GELSO BIANCO**, varietà abbastanza comune nella nostra regione. In passato era coltivato anche per l'allevamento del baco da seta, soprattutto nel Salento.

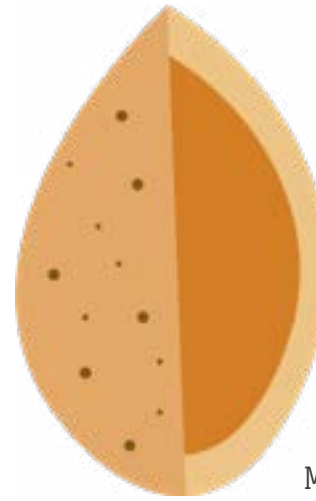
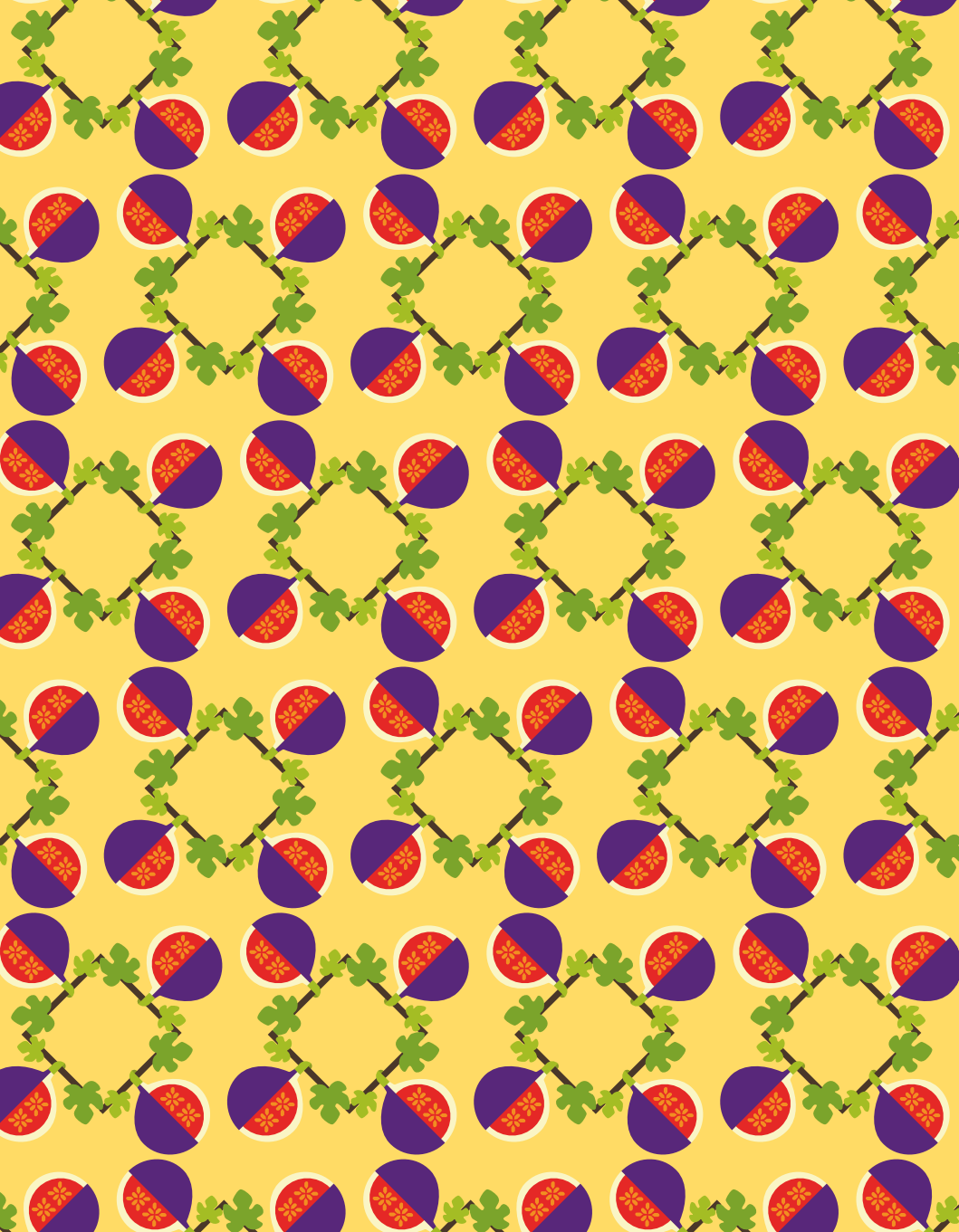
I gelsi appartengono alla Famiglia delle Moraceae, genere *Morus*. Vi sono numerose specie appartenenti al genere *Morus*, ma la coltivazione del gelso è concentrata soprattutto su due specie: il **GELSO NERO**, ovvero *Morus nigra* L., coltivato per la sua frutta e conosciuto in Europa prima del gelso bianco *Morus alba* L., importato dalla Cina alla fine del 1400 quando, nel continente europeo, si diffuse l'allevamento del baco da seta.

La coltivazione del gelso bianco è una pratica molto antica diffusa in Cina, essendo citata in uno scritto di Confucio. Successivamente la bachicoltura si estese dal Medio oriente all'Occidente tramite gli Arabi che diffusero l'allevamento dei bachi dapprima in Spagna poi nel 1140 in Sicilia, dove ebbe un grosso successo. Dalla Sicilia si diffuse per tutta la penisola e per molti secoli rappresentò un'importante fonte di sostentamento. Il gelso è oggi un albero di facile coltivazione e per questo viene utilizzato anche a scopo ornamentale per la frescura regalata dalla sua folta e verdeggiante chioma.



ESTATE





Amare o dolci. Ma soprattutto di varietà differenti. Sono le **MANDORLE** così presenti sul territorio pugliese. In passato gli agricoltori propagavano il mandorlo per seme, ragion per cui esistono anche parecchi esemplari unici spontanei.

È bene ricordare che in Puglia la mandorlicoltura affonda le sue radici da più di duemila anni. La diffusione inizia con le colonie greche del litorale adriatico, specialmente nel periodo bizantino. Sulla Murgia barese e sul Gargano allo stato spontaneo cresce il **Prunus webbii Spach**, depositario del carattere dell'autofertilità e che avrebbe dato origine a molte delle varietà autoctone attraverso ibridazioni spontanee. Ma tra le tante preziose varietà c'è una davvero importante tanto da meritarsi la tutela di un Presidio Slow Food: la **mandorla di Toritto**. Questo frutto è utilizzato per la produzione di latte di mandorla e altre specialità gastronomiche della tradizione come confetti o amaretto o il noto biscotto di Ceglie.

E quando si pensa all'estate subito vengono in mente altri frutti amati da grandi e piccoli: i **FICHI**.

Chi oggi attraversa il territorio pugliese può vedere solo ciò che resta di un antico sistema di coltivazione legato al fico, ma può intravedere ancora i segni di un paesaggio agricolo strettamente legato a questa specie.

Il Fico (*Ficus carica* L.) appartiene alla famiglia delle Moraceae. Le varietà si distinguono in unifere e bifere. Le prime producono solo i forniti o i fioroni. I forniti maturano a fine estate e si trovano all'ascella delle foglie sui rami dello stesso anno di formazione.

Le bifere producono due infruttescenze: le prime sono i **fioroni** che si generano sui rami dell'anno precedente e maturano a inizio estate, le seconde sono i **forniti**.

A parte i suoi singolari nomi, la cosa che

colpisce molto sono le sue variegate forme: globosa, elisoidale, piriforme, appiattita, allungata, asimmetrica. Per non parlare del colore della polpa che va dal violetto al rosso, passando poi dal marrone all'ambrato. È possibile assaporarne di gustosissimi dal Gargano al profondo Salento.

In quest'ultima parte di Puglia i fichi - secondo tradizione - vengono spaccati ed essiccati per poi essere farciti con mandorle tostate, semi di finocchio e scorza di limone a costituire i cosiddetti fichi maritati, cotti in forno. Questo prodotto, tipico di Ceglie Messapica, San Michele Salentino e San Vito dei Normanni, in provincia di Brindisi, ha ottenuto il riconoscimento come presidio Slow Food "Fico mandorlato di San Michele Salentino".



Per "rinfrescarsi" a tavola in questa bella stagione molti gustano i frutti dell'**ALBICOCCO**.

In Puglia esiste una elevata gamma di varietà coltivate a seme dolce e a seme amaro. Nel gergo dialettale si distinguono le "**verneccocche**" dalle "**crisomme**" i quali sono più grossi e leggermente aciduli, mentre le verneccocche propriamente dette sono piccole e dolcissime.

Tra le tante varietà ci piace citare un'ecceellenza presente nel Salento: l'**Albicocco di Galatone**, zona in cui tale varietà era molto coltivata ed esportata. Oggi tale cultivar è presidio Slow food dal 2012, e su di essa si punta con la valorizzazione sia del prodotto fresco che del trasformato. Intensa è stata l'attività di ricerca su questo frutto del germoplasma autoctono soprattutto nel Nord Barese (Bisceglie, Barletta, Andria, Trinitapoli) antica zona di coltivazione e di esportazione di albicocche con il recupero delle vecchie varietà.



Tra i tanti belli e saporiti frutti con forti valenze legate alla biodiversità vi sono le **PERE**. Infatti, nelle campagne pugliesi si ritrovano tantissime piante di pero sparse, ma non veri e propri pereti specializzati. I perastri selvatici (*Pyrus amigdaliformis* Vill.) venivano innestati dagli agricoltori sia per uso familiare, sia per la vendita ai mercati. Nei seminativi e nei boschi sono presenti inoltre in gran numero, in quanto un tempo i frutti venivano usati anche per l'alimentazione del bestiame. I frutti del perastro vengono chiamati in dialetto "calaprisc" o "pirazzi", a seconda delle zone, sono molto tannici e astringenti, tuttavia alcuni biotipi possono dare frutti commestibili. Le varietà nella nostra regione presentano una elevata variabilità di forme, colori, ma soprattutto per le epoche di maturazione che variano dagli inizi dell'estate, fino all'inverno.

Glossario

Biodiversità agricola: è la varietà genetica nelle piante che coltiviamo e negli animali che alleviamo per il cibo e le fibre. Il materiale genetico che usiamo per sviluppare nuove razze e varietà viene chiamato risorsa genetica. Sfortunatamente, questo patrimonio si è notevolmente ridotto negli ultimi decenni; proprio per questo motivo si è cercato di limitare le perdite creando Convenzioni a livello internazionale.

Agricoltura biologica: sistema di gestione della produzione ecologico che promuove e sviluppa la biodiversità, i cicli biologici e l'attività biologica del suolo. Fa ricorso ad un utilizzo minimo di prodotti derivati da attività extra-aziendali e a pratiche di gestione che ripristinano, mantengono e stimolano l'armonia ecologica.

Autoctona: specie o varietà tipica di un determinato ambito geografico, nel quale ha avuto origine, integrandosi ed adattandosi ad un preciso contesto ambientale e sviluppando legami complessi con le altre specie (uomo compreso).

La Convenzione sulla Biodiversità: la Convenzione sulla Biodiversità, elaborata a Rio de Janeiro nel 1992, afferma il valore intrinseco della diversità biologica e dei suoi vari componenti: ecologici, genetici, sociali ed economici, scientifici, educativi culturali, ricreativi ed estetici

Agricoltore (coltivatore) custode: figura introdotta e definita da alcune Leggi Regionali per la tutela delle risorse genetiche di interesse agrario (Toscana 1997 e 2004, Marche 2003, Emilia - Romagna 2008, Puglia 2013). Sono definiti agricoltori (o "coltivatori") custodi

INVERNO



Durette



Femminello del Gargano



Biondo del Gargano



Clementine del G. di Taranto



Cima di Mola



Bella di Cerignola

AUTUNNO



Melagrana



Carrubo



Nespole



Malus domestica
Borkh

PRIMAVERA



Ciliegie ferrovia



Gelso bianco

ESTATE



Mandorle di Toritto



Fioroni



Albicocca di Galatone



Perastro selvatico



Fico mandorlato di
San Michele Salentino



Ministero dell'Istruzione
Università e Ricerca



Biodiversità in Rete



Centro di Ricerca
Sperimentazione e Formazione
in Agricoltura "Basile Caramia"

La battaglia per la salvaguardia dei valori della
biodiversità non è una battaglia qualsiasi.
È la battaglia per il domani del nostro pianeta.
Ognuno di noi, nel nostro piccolo e nel nostro
quotidiano, può fare qualcosa.
Per i nostri territori, nei nostri territori.
Non pensiamo esclusivamente a ciò che abbiamo
già perso, ma raccogliamo le energie per salvare
ciò che è importante ancora salvare.

PROGETTO "BIODIVERSITÀ IN RETE"

ACPR15T4_00432 - Legge 113/91 modificata con legge 6/2000
Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015.- Codice CUP B13D16004210008.