

PROGRAMMA DI FINANZIAMENTO

Fondo Europeo Agricolo di Sviluppo Rurale – Programma di Sviluppo rurale 2014-2020 Misura 19 - Operazione 19.2.02 - Azione specifica 5 - PROGETTO 2 /2016

INTERVENTO

Domanda di sostegno n. 5071950 - Id AGREA: AGOPR/2018/0000096 Oggetto: Biodiversità di interesse alimentare. Salvaguardia e recupero di cultivar tradizionali locali dall'Appennino per l'avvio di filiere produttive - CUP B17I18000120006

OBIETTIVO - FINALITA'

Lo scopo principale del progetto è stato ricercare nell'area appenninica romagnola a cui fa riferimento il GAL L'Altra Romagna, "antiche" varietà locali tradizionali sia cerealicole (come ad esempio il mais) che orticole (es. fagioli, ceci, fave, piselli). Queste varietà hanno origine sul territorio, hanno spesso un'elevata capacità di tollerare stress sia biotici che abiotici e sono spesso entità a forte rischio di erosione genetica, in quanto, a causa della loro scarsa produttività, molte sono oramai cadute in disuso, soppiantate da varietà moderne, più produttive, ma di solito meno interessanti sul piano del gusto e meno adattate al territorio locale.

Il progetto prevede una ricognizione di vecchie cultivar locali tradizionalmente utilizzate nell'area e la loro coltivazione, per stimolare la creazione di piccole filiere per piante quali mais tradizionali locali da farina per polenta, fagioli tradizionali, specie spontanee eduli trattabili agronomicamente, ecc. attraverso l'individuazione e il coinvolgimento di agricoltori custodi e altri soggetti della filiera.

INTERVENTI

- 1) Recupero, caratterizzazione e conservazione ex situ di accessioni di cultivar ortive e cerealicole tradizionali locali e di piante spontanee di interesse alimentare dell'area appenninica romagnola
- 2) divulgazione dei risultati di progetto e dei prodotti, realizzazione di eventi di promozione e divulgazione sul territorio

RISULTATI ATTESI

I principali risultati attesi sono l'iscrizione delle cultivar al repertorio regionale di Regione Emilia-Romagna (LR n 1/2008) e al registro speciale MIPPAF per le così dette Varietà da Conservazione; la definizione delle caratteristiche morfologico-genetica, bio-chimica/sensoriale per la valorizzazione del prodotto; la realizzazione di eventi e momenti divulgativi potranno riguardare l'organizzazione di degustazioni presso strutture o nell'ambito dei contenitori stagionali del Parco; la presenza di stand presso feste e sagre in cui presentare i prodotti e il progetto, nell'ambito del circuito di "festa saggia", di cui l'ente Parco è promotore; la realizzazione di prodotti a stampa dedicati che potranno riguardare la realizzazione di un quaderno dedicato al progetto e alla ricerca e un depliant a distribuzione gratuita per la disseminazione del progetto.