

Expo, ecco lo scrigno dei semi perduti per salvare la biodiversità

Lo scrigno dei semi perduti con varietà a rischio di estinzione da seminare nel proprio orto è stato presentato ad Expo in occasione della giornata mondiale della biodiversità che l'Italia festeggia con 1200 vitigni autoctoni contro i 222 che dei cugini francesi, ma anche con 533 varietà di olive contro le 70 spagnole, grazie al lavoro quotidiano degli agricoltori.

L'iniziativa è della Coldiretti che nel proprio padiglione "No farmers No party", all'inizio del cardo sud, ha distribuito gratuitamente un vero e proprio kit in un cofanetto che contiene una vaschetta di terra, 10 tipologie di semi della biodiversità italiana: lo spinacio riccio d'Asti, il peperone sigaretta di Bergamo, il cetriolo tortarello abruzzese, la catalogna puntarella di Galatina, il broccolo calabrese natalino, la cicoria mantovana, la cipolla di Bassano, la melanzana violetta di Firenze, il pomodoro pantano romanesco, la bietola barese.

Si tratta di uno strumento innovativo per imparare, con il supporto delle nuove tecnologie, a coltivare il proprio orto e contribuire alla salvaguardia della biodiversità italiana da lasciare alle generazioni future. Usando il codice QR presente all'interno di ogni cofanetto si potrà accedere al sito internet <http://www.loscrignodeisemi.it/> e iniziare la propria esperienza di contadino 2.0.

Attraverso una semplice registrazione gli utenti - spiega la Coldiretti - riceveranno via mail, su pc, tablet o smartphone tutte le informazioni necessarie a compiere le giuste azioni quotidiane per far crescere e germogliare il proprio orto italiano. L'iniziativa è frutto della collaborazione tra Coldiretti e Grow the Planet, una start up innovativa italiana incubata da H-Farm e con il contributo di Consorzi agrari d'Italia.

L'impegno della Coldiretti per la biodiversità ad Expo si concretizza anche con la possibilità per i visitatori di conoscere, grazie ad una esposizione ad hoc nel padiglione, i cibi Made in Italy sopravvissuti all'omologazione, dall'ortofrutta al vino, dall'olio ai formaggi. Tra le curiose varietà recuperate dagli "agricoltori - custodi" ci sono le patate blu del Trentino quelle dalla buccia rossa dell'Umbria o quelle viola, scoperte nel Parco Nazionale del Gran Sasso.

C'è anche il pomodorino zebrato che non è solo bello da vedere, ma anche buono per il palato e per la salute perchè contiene più licopene e il pomodoro giallo che ha il colore di quello originale scoperto nelle Americhe e apparso in Europa alla fine del '500. Il mais di colore rosso coltivato in Trentino, ma anche antiche tradizioni casearie che hanno permesso la sopravvivenza degli animali da allevamento come il formaggio marчетto teramano o la ricotta Asquanta ottenute da latte di pecora mentre il puzzone di Moena è prodotto soprattutto dalla vacche della Val di Fassa.

Un'azione di recupero importante si deve ai nuovi sbocchi commerciali creati dai mercati degli agricoltori e dalle fattorie di Campagna Amica attivi in tutte le Regioni e che hanno offerto opportunità economiche agli allevatori e ai coltivatori di varietà e razze a rischio di estinzione che

Si stima che almeno 200 varietà vegetali definite minori, tra frutta, verdura, legumi, erbe selvatiche e prodotti ottenuti da almeno 100 diverse razze di bovini, maiali, pecore e capre allevati su scala ridotta trovino sbocco nell'attuale rete di mercati e delle Botteghe degli agricoltori di Campagna Amica.