

In Italia sono scomparse dalla tavola tre varietà di frutta su quattro nell'ultimo secolo anche per effetto dei moderni sistemi della distribuzione commerciale che privilegiano le grandi quantità e la standardizzazione dell'offerta. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione del Villaggio contadino nella Capitale dove è stata aperta per tutto il week end una vera e propria Arca di Noè dove scoprire i cibi, le piante e gli animali salvati dall'estinzione grazie al lavoro di generazioni riconosciuto e sostenuto dai "Sigilli" di Campagna Amica. I "Sigilli" di Campagna Amica sono la più grande opera di valorizzazione della biodiversità contadina mai realizzata in Italia che può essere sostenuta direttamente dai cittadini nei mercati a chilometri zero degli agricoltori e nelle fattorie lungo tutta la Penisola, una mappa del tesoro che per la prima volta è alla portata di tutti.

In Italia nel secolo scorso si contavano 8.000 varietà di frutta, mentre oggi si arriva a poco meno di 2.000 e di queste ben 1.500 sono considerate a rischio di scomparsa, ma la perdita di biodiversità riguarda l'intero sistema agricolo, dagli ortaggi ai cereali, dagli ulivi fino ai vigneti. Un pericolo per i produttori e i consumatori per la perdita di un patrimonio alimentare, culturale ed ambientale del Made in Italy, ma anche un attacco alla sovranità alimentare del Paese.

"La difesa della biodiversità non ha solo un valore naturalistico, ma è anche il vero valore aggiunto delle produzioni agricole Made in Italy", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "investire sulla distintività è una condizione necessaria per le imprese agricole di distinguersi in termini di qualità delle produzioni e affrontare così il mercato globalizzato salvaguardando, difendendo e creando sistemi economici locali attorno al valore del cibo". Tutelare la biodiversità agricola significa - ha precisato Moncalvo - creare filiere ecosostenibili, efficienti e competitive, come il caso del recupero dell'antico grano Senatore Cappelli, che nella campagna 2017-2018 ha quintuplicato le superfici coltivate, passando dai 1000 ettari del 2017 ai 5000 attuali, trainato dal crescente interesse per la pasta 100% italiana e di qualità.

I "Sigilli" di Campagna Amica sono i prodotti della biodiversità agricola italiana che nel corso dei decenni sono stati strappati all'estinzione o indissolubilmente legati a territori specifici ai quali si aggiunge la lista delle razze animali che gli imprenditori agricoli di Campagna Amica allevano con passione. Si tratta in totale di 311 prodotti e razze animali raccolti nel corso di un censimento, curato dall'Osservatorio sulla biodiversità istituito dal comitato scientifico di Campagna Amica. Nel corso di questo primo studio sono risultati 369 "agricoltori custodi", di cui il 25% sotto i 40 anni. Le aziende condotte da questi imprenditori per il 20% producono con il metodo biologico e il 5% è impegnato in attività di agricoltura sociale ai sensi della Legge 141/2015.

Dei 311 prodotti della biodiversità censiti, il 90% sono presenti sui banchi di vendita diretta dei mercati di Campagna Amica, mentre il 10% può essere acquistato solo in punti vendita aziendali o durante eventi specifici. Il 16% sono frutti, il 44% è costituito da ortaggi, legumi e cereali, il 30% da derivati di razze animali che sono rappresentate da 55 razze diverse presenti nei registri e nei libri delle razze, il 3% da miele e prodotti spontanei ad alto valore ecosistemico, e infine trasformati di olivi e vitigni per un 7%. I “Sigilli” di Campagna Amica sono stati raccontati in un apposito atlante grazie ai contributi di accademici e studiosi, una ricerca di carattere sociologico con la presentazione di ricette e storie di agricoltori custodi, per comprendere l’importanza della conservazione di un patrimonio unico al mondo.

I “Sigilli” sono infatti prodotti rari che posseggono caratteristiche assolutamente preziose che il mondo contadino ha sapientemente custodito contro l’omologazione e la banalizzazione dell’agricoltura. Dalla patata turchesa abruzzese dalla particolare colorazione violacea anche nella buccia al Formadi Frant del Friuli, vero e proprio testimonial della cucina anti spreco perché preparato mescolando gli scarti di altri formaggi, dalla pera angelica di Serrungarina delle Marche salvata dagli agricoltori custodi al formaggio Montebore piemontese dalla caratteristica forma a coni sovrapposti a formare una piccola torre la cui storia è antichissima, dal mais Spin del Trentino antica varietà coltivata fino ai primi anni ‘60 e poi quasi sparita che prende il nome dalla particolare forma a uncino del chicco al peperone crusco lucano croccante come una patatina frita e ancora dal conciato romano antico formaggio risalente all’epoca romana che viene ancora oggi fatto stagionare in orci di terracotta alla fagiolina del Trasimeno, caratteristico fagiolo piccolo come un chicco di riso e dal gusto molto delicato che si cuoce senza ammollo.

Tra i “Sigilli” della biodiversità c’è anche la mela campanina dell’Emilia popolarmente chiamata mela della nonna per il suo piccolo calibro, molto aromatica e profumata, il Caciofiore di Columella, antico cacio laziale dalla crosta gialla che porta con sé il profumo delle piante selvatiche con cui viene fatto cagliare, considerato il progenitore del pecorino Romano o il carosello e il barattiere antichi frutti pugliesi che ricordano un po’ il cetriolo un po’ il melone e sono coltivati da secoli dagli agricoltori, si raccolgono acerbi e si consumano quando ancora deve maturare, o la caratteristica zuccina trombetta della Liguria dalla particolare forma circolare e dal sapore dolce e delicato che differenzia da tutte le altre.

Insuperabili poi sono tutti i formaggi prodotti da razze di pecore capre e vacche che stavano letteralmente scomparendo dalla fattoria italiana come il pecorino di Farindola prodotto con il latte della pecora Pagliarola abruzzese oppure il fiorone di Lecco prodotto con il latte della capra orobica o il fatulù della capra bionda dell’Adamello e il nostrano della Val Trompia della vacca bruna alpina o il formaggio di malga della vacca Rendena e infine la scamorza di pecora pugliese, formaggio raro senza crosta prodotto dal latte proveniente

solo da pecore al pascolo.

Le rete di Campagna Amica è oggi composta da 7502 fattorie, 1187 mercati e 2352 agriturismi e ha offerto opportunità economiche agli allevatori e ai coltivatori di varietà e razze a rischio di estinzione che altrimenti non sarebbero mai sopravvissute alle regole delle moderne forme di distribuzione.