

Biodiversità? ...chissà chi ce l'ha!

Le Produzioni Agroalimentari Tradizionali della Biodiversità Agraria del Lazio

Primo repertorio regionale delle filiere autoctone

settembre 2016

Dalla Rete di Conservazione della Biodiversità Agraria alla tavola dei consumatori: ARSIAL pubblica il primo repertorio regionale delle aziende agricole e agroalimentari che commercializzano i prodotti tradizionali correlati alle risorse della biodiversità agraria tutelate in Regione Lazio.

Il Repertorio delle filiere autoctone è stato elaborato dai tecnici di ARSIAL a partire dai dati della Rete di Conservazione della Biodiversità di interesse agrario (attivata sulla base della L.R. 15/2000) che fa del Lazio la prima regione in Europa per numero di aziende coinvolte nella conservazione di risorse autoctone.

I dati della Rete di Conservazione sono stati incrociati con quelli dei prodotti tradizionali e tipici censiti con il progetto *“Agricoltura Qualità”*, accessibili dal portale dell’Agenzia, rilevando se vi è immissione in commercio delle rispettive referenze. Verrà inoltre sviluppata la collaborazione con la CCIAA di Roma per l’inclusione, nei mercuriali camerali, delle quotazioni dei prodotti derivanti della biodiversità agraria regionale.

Si tratta di un “work in progress” che andrà opportunamente implementato su istanza di parte e che, a maggior tutela del consumatore, **a regime conterrà solo i prodotti per i quali l’evidenza dell’impiego di risorse autoctone della biodiversità sarà documentato attraverso metodi di tracciabilità e informazioni volontarie documentabili, inserite in retro-etichetta**, per la cui introduzione il produttore potrà anche avvalersi del supporto dell’Agenzia.

Rappresentare, su scala regionale, il paniere dei prodotti alimentari della biodiversità agraria attraverso i suoi detentori, incrocia l’interesse della filiera distributiva, dei ristoratori e dei consumatori ed alimenta un patto virtuoso con quanti sui territori hanno avuto il merito storico di conservare il capitale sociale delle risorse autoctone, altrimenti destinate alla totale scomparsa.

Ne è scaturito un primo repertorio esteso dalla risorsa, al prodotto finito nella scala aziendale, che fotografa una realtà fatta di imprese singole e associate, sparse su territori accomunati da ritardo di sviluppo e progressivo depauperamento delle funzioni di impresa, ove alcuni imprenditori, spesso controcorrente, hanno scelto di sottrarsi al sentiero della massimizzazione dei volumi produttivi di materie prime destinate all'agroindustria, mantenendo un orientamento al mercato locale.

Nel complesso si annoverano una sessantina di referenze agroalimentari tradizionali, riconducibili a 11 risorse animali e 26 vegetali, sulle oltre duecento censite, che consentono di riportare sulle tavole dei consumatori saperi e ricette di un tempo, ma che danno anche la misura del lavoro importante da sviluppare per valorizzare compiutamente tutto il set di risorse animali e vegetali, per le quali il Lazio propone ai consumatori un ruolo attivo, che è reputato centrale nelle nuove strategie di conservazione della biodiversità: decine di razze animali ed ecotipi vegetali, infatti, restano tuttora ad alto rischio di erosione; altrettanti prodotti tradizionali, in gran parte correlati a risorse autoctone, sono classificati *“relitti”* in quanto non più commercializzati.

Uno scenario che resta preoccupante, ma dal quale emergono i segnali di un cambio di tendenza: nel Lazio sono presenti numerosi nuclei di conservazione di razze autoctone ed ecotipi vegetali locali per i quali resta decisivo il ruolo collettivo esercitato da intere comunità territoriali: Monti della Tolfa, Ausoni-Aurunci, Val Comino, Reatino per le produzioni animali; valle dell'Aniene, Alto Viterbese, Ciociaria e Riviera di Ulisse per le risorse vegetali.

Si tratta di piccole produzioni, spesso conosciute solo dagli appassionati della buona cucina, ma che da alcuni anni tornano ad essere disponibili per piccoli volumi, tra le quali spiccano salumi, formaggi e latticini frutto di sapienti processi produttivi. Significativo è anche l'assortimento di prodotti vegetali, in particolare ortaggi, e relative preparazioni, che danno luogo ad un'offerta unica di preparazioni al consumo.

La loro potenzialità è notevole soprattutto alla luce della riscoperta dell'agricoltura estensiva e biologica, che utilizza risorse genetiche locali in una logica di gestione sostenibile del territorio. Si tratta di un vero e proprio giacimento, in gran parte confinato nel piccolo autoconsumo, che se da un lato necessita di essere rivitalizzato da nuove imprese per restituirlo al mercato del gusto (e del sano e giusto) va anche meglio perimetrato per la trasparenza delle filiere.

Alla luce delle previsioni della normativa nazionale (legge 194 del 1 dicembre 2015) il Repertorio potrà essere anche una base di riferimento per l'attivazione degli *“Itinerari della biodiversità di interesse agricolo e alimentare”* e delle *“Comunità del cibo e della*

biodiversità di interesse agricolo e alimentare” in un’ottica di rete territoriale che implementi le proposte di turismo tematico (biodiversità ed enogastronomia).

Per ogni ulteriore necessità e approfondimento:

ARSIAL – Area Tutela Risorse, Vigilanza e Qualità delle produzioni

dott. Claudio Di Giovannantonio 0686273484, tutelarisorse@arsial.it

d.ssa Maria Teresa Costanza 0686273450, mt.costanza@arsial.it

d.ssa Miria Catta 0686273461, m.catta@arsial.it