



ARPA
AGENZIA REGIONALE PER L'AMBIENTE

IL TESORO DEI CAMPI LA DIVERSITÀ AGRARIA IN SICILIA



Cos'è la diversità agraria e Perché è importante.

Mai come in questo momento si è fatto urgente il problema della perdita della biodiversità in agricoltura, a seguito dei profondi cambiamenti degli ecosistemi agrari dovuti dapprima alla rivoluzione industriale, e successivamente, negli anni '60, alla cosiddetta "rivoluzione verde", con la banalizzazione dei paesaggi agrari, l'introduzione di poche varietà ad alta resa al posto delle tante varietà locali prima coltivate, l'uso diffuso di fitofarmaci e fertilizzanti.

Ma cosa si intende per biodiversità agraria? Nei territori utilizzati per attività agricole e silvo-pastorali, la biodiversità è la diversità biologica e variabilità genetica delle piante coltivate e degli animali domestici (oltre che quelle delle specie e delle popolazioni spontanee non eliminate dal territorio in cui queste attività di primaria importanza si svolgono). La sua salvaguardia è di fondamentale importanza:



- perché, mantenendo nelle popolazioni vegetali ed animali "addomesticate" una larga base genetica, si garantisce una maggior capacità di risposta alle condizioni ambientali e climatiche, che oltretutto negli ultimi anni stanno subendo significativi processi di alterazione (diffusione di parassiti e malattie, siccità, fenomeni temporaleschi, brusche variazioni di temperatura ecc);
- perché alle diverse varietà sono legate caratteristiche organolettiche e nutrizionali uniche, che garantiscono il gusto e la bontà dei prodotti e giovano alla salute e al benessere delle persone;
- perché in ciascuna varietà possono esserci differenti concentrazioni di sostanze dall'effetto antiossidante e anticancerogeno, come le vitamine;
- perché la salvaguardia della diversità genetica può rappresentare una opportunità di sviluppo delle comunità locali, quando la singola varietà acquisisce valore per lo stretto legame con il territorio di produzione, per cui la si riconosce come prodotto tipico con i marchi DOP e IGP.



L'Isola dei tesori

La Sicilia, da questo punto di vista, rappresenta in Italia e nel mondo un ricco serbatoio di biodiversità. Una ricchezza biologica dovuta alla sua condizione di isola, ma anche alla sua posizione geografica di ponte tra due masse continentali e di totale immersione in un mare al centro di correnti e spostamenti di ogni tipo da milioni e milioni di anni. Le condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli e il susseguirsi, sin dai tempi più antichi, di popolazioni e civiltà, ciascuna con le sue tradizioni agricole e di allevamento, ha fatto il resto. Ed oggi la Sicilia offre un ricco campionario di coltivazioni, allevamenti e prodotti agroalimentari: dai prodotti ortofrutticoli (le arance della Conca d'oro, le ciliege dell'Etna, i fichi d'india, i pistacchi etc) alle carni suine, ovine e bovine di qualità, ottenute da razze anche autoctone, (la vacca Modicana, la capra Girgentana, il Suino Nero dei Nebrodi) ai prodotti trasformati (vini, oli, salumi, formaggi etc) l'Isola può vantare varietà ed eccellenza.

Come

(RI)SCOPRIRE LA DIVERSITÀ IN AGRICOLTURA

Uno dei modi per scoprire o riscoprire la grande varietà che caratterizza il mondo agricolo siciliano è affidarsi ai propri sensi ed in particolare al gusto. Sperimentando i molteplici sapori dei prodotti tipici dell'isola avremo la possibilità di riavvicinarci alla terra da cui provengono ed apprezzarne la ricchezza. Basterà assaggiare i tanti prodotti agroalimentari che sono Presidio Slow Food (il 15% di tutti i Presidi italiani) o che vantano i marchi di qualità DOP e IGP.



Dove conoscerla

Una passeggiata per campi coltivati e pascoli, a pochi chilometri dalle nostre case, è certo il modo migliore per conoscere ed apprezzare la ricchezza dei paesaggi agrari e delle produzioni agroalimentari della Sicilia. Ma ci sono percorsi o luoghi particolari che ci consentono di approfondire le nostre conoscenze ed acquisire maggiore dimestichezza con il mondo rurale. Sono i percorsi enogastronomici, gli agriturismi, le fattorie didattiche, i parchi naturali.

Percorsi enogastronomici

La scoperta del mondo agricolo siciliano si può compiere seguendo precisi percorsi che si snodano lungo i luoghi di produzione dei più importanti prodotti agroalimentari dell'isola. Il **percorso dell'Etna**, ad esempio, si caratterizza per i numerosi prodotti che devono le loro qualità organolettiche al peculiare suolo lavico: il vino Etna doc, l'olio, i fichi d'india, i pistacchi di Bronte etc. Il **percorso degli agrumi** (arance, limoni e mandarini), invece, si snoda attraverso le province di Palermo, Catania, Messina, Ragusa e Siracusa, mentre le particolari colture di Cedro e Bergamotto sono sviluppate, in particolare, nella zona dei Nebrodi e nel Catanese.



Fattorie didattiche

Le fattorie didattiche sono le aziende agricole e/o zootecniche in cui alla attività produttiva tradizionale si affiancano servizi di promozione e conoscenza dei molteplici aspetti del mondo rurale, indirizzati alla collettività ed in particolare ai più giovani. Dalla raccolta ai processi di trasformazione dei prodotti, i visitatori possono osservare (e cimentarsi personalmente) con tutte le fasi del ciclo produttivo. In questo modo si torna ad apprezzare valori e concetti troppo spesso dimenticati: il senso del tempo e la stagionalità, il valore del cibo, il risparmio energetico. La Regione Sicilia crede nella valenza educativa e socio-culturale di queste iniziative; per questo motivo, con il supporto dell'ARPA (Agenzia regionale per la protezione dell'Ambiente), ha avviato un percorso partecipato dal titolo: *"Fattorie Didattiche: verso la costituzione di una rete Regionale"* Il progetto prevede l'organizzazione in rete di tutte le aziende agricole che ricevono dalla Regione l'accreditamento ufficiale di fattoria didattica, in quanto rispondono ad una serie di requisiti in termini di servizi offerti e loro qualità.



Parchi naturali

Il parco naturale non è soltanto sinonimo di natura incontaminata. Capita spesso di incontrare all'interno di un parco quel felice connubio di natura ed attività antropica rappresentato dai paesaggi agrari, frutto e testimonianza storica del lavoro secolare dei nostri contadini e altrettanto degno di tutela e valorizzazione. Ne sono un esempio il Parco dell'Etna con i suoi agrumeti e frutteti, i rigogliosi vigneti a terrazza (dai quali si produce il corposo vino dell'Etna), gli ulivi che producono oli di grande qualità, ed oltre i 500 metri, le fiorenti colture di mandorli, pistacchi e noccioli; ed il Parco dei Nebrodi con il suo territorio storicamente importante per le superfici boscate e la zootecnia: dai prodotti caseari ai salumi ottenuti dalle carni del suino dei Nebrodi, alle conserve fino alle pregiate produzioni di olio d'oliva, miele, nocciole, castagne, e frutti di bosco.



Progetti

Per conoscere cosa si fa oggi in Sicilia dal punto di vista della ricerca scientifica un buon punto di partenza sono i progetti gestiti dall'Assessorato regionale all'Agricoltura (sulle Risorse Genetiche in Agricoltura) e dall'Azienda Regionale delle Foreste Demaniali (Banca del Germoplasma).





**NaturaSicilia: Tanti strumenti,
una sola armonia per l'Ambiente**