

## **RISOLUZIONE**

### **L'Assemblea Legislativa dell'Emilia-Romagna**

#### **Premesso che**

Conservazione è un sostantivo femminile e femminile è stata per millenni l'opera di difesa e conservazione dell'albero da frutta, del cibo, della terra, della pace.

Ora i ruoli sociali sono meno netti e donne e uomini capiscono-forse con grave ritardo che è dovere di tutti conservare. Conservare ciò che esiste in tutte le sue forme, perché la sopravvivenza e la naturale evoluzione di tutti noi si basa proprio su questa ricchezza.

Purtroppo le regole del profitto fine a sé stesso stanno minacciando seriamente la biodiversità perché, ad esempio, i gestori del mercato spesso preferiscono il prodotto accattivante alla vista, di facile stoccaggio e adatto a lunghi spostamenti, anche se, completamente insapore, a quello ricco di vitamine e di gusto.

#### **Considerato che**

Gli alimenti che consumiamo sono sempre più vicini all'industria che li elabora e sempre più lontani dall'origine naturale ed agricola della materia prima costituente e le scelte alimentari sono spesso pilotate dall'industria attraverso la pubblicità.

Il nostro considerare un cibo "buono" è spesso legato alla presenza di aromi artificiali, non alla qualità delle materie prime.

E' evidente che i modelli di consumo hanno bisogno di cambiamenti radicali che considerino prioritarie sia la qualità di ciò che si mangia sia la salute del consumatore. Nondimeno, sono necessarie modifiche dei modelli di produzione per poter fornire prodotti sani e ricchi di sapore senza alterare l'ambiente rurale.

Le regioni italiane costituiscono un ricco e variegato puzzle di biodiversità, che dona ad ogni territorio la propria peculiarità, alla gastronomia italiana la propria ricchezza e al popolo italiano una solida cultura alimentare. Nell'ambiente agricolo vi è un patrimonio antico, di notevole valore, che tuttavia è spesso trascurato, forse anche perché poco conosciuto: si tratta dei cosiddetti "frutti antichi e dimenticati" e di quell'insieme di saperi e di valori che stavano dietro la loro coltivazione ed il loro utilizzo. Prodotti che un tempo erano raccolti e coltivati per le loro particolari caratteristiche e proprietà alimentari oppure medicamentose e che spaziano dal cereale antico, alle ortive, dalle piante spontanee al frutto vero e proprio.

Si tratta di piante generalmente poco produttive, poco conservabili, a maturazione e raccolta scalare e dunque poco appetibili alle esigenze dei mercati agroalimentari del nostro tempo.

Tuttavia esse presentano valori intrinseci che vanno ben oltre il loro reimpiego tal quale, come ad esempio i loro geni, che le rendono piante più resistenti alle malattie e più adattabili alle diverse situazioni ambientali. Di conseguenza perdere l'abitudine a coltivarle e a propagarle significa perdere valori culturali e culturali importanti.

#### **Valutato che**

E' necessario far conoscere e raccontare i frutti dimenticati dando una prospettiva concreta alle piccole aziende agricole tradizionali che li coltivano. E' necessario supportare l'attività odierna degli anziani agricoltori che portano avanti questa produzione di nicchia, così come è fondamentale pensare alla trasmissione delle conoscenze e delle competenze ai giovani agricoltori, perché in futuro questa ricchezza non vada perduta e con essa la memoria, cioè quel capitale di esperienze, di manualità, di tradizioni alimentari risultato di secoli di lavoro.

### **Impegna la giunta**

- Ad adoperarsi in tutte le sedi opportune per favorire la conservazione e la trasmissione dei genotipi ancestrali di cui la nostra regione è ricca e del patrimonio culturale e culturale ad essi legato.

In particolare:

- Ad attuare progetti di sviluppo e specifiche iniziative di formazione e di informazione a salvaguardia della biodiversità d'interesse agrario strettamente legati ai territori.
- A tenere in considerazione l'importanza delle collezioni ex situ di piante da frutto e delle banche dei semi per conservare la biodiversità agraria che si sta sempre più assottigliando.

Rossi Nadia  
Marchetti Francesca  
Luciana Serri  
Alessandro Cardinali  
Barbara Lori  
Paolo Zoffoli  
Gianni Bessi  
Mirco Bagnari  
Roberto Poli  
Stefano Caliendo  
Antonio Mumolo  
Giuseppe Boschini  
Massimo Iotti  
Giorgio Pruccoli  
Lia Montalti  
Valentina Ravaoli  
Enrico Campedelli  
Katia Tarasconi  
Marcella Zappaterra  
Luca Sabattini  
Manuela Rontini