

**APAT**Agenzia per la protezione
dell'ambiente e per i servizi tecniciUniversità degli Studi di Cagliari
Dipartimento di Scienze Botaniche**Tavola rotonda****La conservazione delle risorse
genetiche delle specie spontanee**Roma via Curtatone 7 (Piazza Indipendenza / Termini)
venerdì 1° dicembre 2006 dalle 11.00 alle 13.00
ore 10.00 iscrizioni, caffè di accoglienza e sessione poster**Saluti di indirizzo***Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare
Commissario Straordinario dell'APAT
Direttore del Dipartimento Difesa della Natura APAT
Dirigente del Servizio Parchi e Risorse Naturali del Dipartimento Difesa
della Natura APAT***Presentazione dei volumi APAT***Università di Cagliari, Manuale per la conservazione ex situ
del Germoplasma
Università di Torino, Individuazione di aree forestali geneticamente
omogenee per frassino maggiore in Italia***Tavola rotonda***CRA - Istituto Sperimentale per la Frutticoltura
Presidente Rete Italiana Banche del germoplasma
per la conservazione Ex Situ della flora spontanea italiana RIBES
Presidente Società Italiana di Scienza della Vegetazione
Jardín Botánico Atlántico de Gijón, Asturias
Presidente Società Botanica Italiana
Jardim Botanico de Lisboa
International Plant Genetic Resources Institute
Professore emerito Universidad Politécnica de Madrid
Centro Nazionale per lo Studio e la Conservazione
della Biodiversità Forestale - Corpo Forestale dello Stato
Direzione Generale per la Protezione della Natura del Ministero
dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare
Chef de file Genmedoc - Banc de Llavors Forestals Valencia
Kew Gardens - Millennium Seed Bank Project, Responsabile Enconet -
European Native Seed CONservation NETWORK
Psicologia della conservazione
Consiglio Nazionale delle Ricerche
Conservatoire Botanique National de Porquerolles***Da confermare**
Giancarlo Viglione
Marisa Amadei
Paolo Gasparri

Gianluigi Bacchetta

Piero Belletti

Moderatore: Beti Piotta APATDamiano Avanzato
Gianni BediniCarlo Blasi
Francisco de Borja
Donato Chiatante
David Drapper
Jan Engels
Cesar Gomez Campo
Fabio Gorian

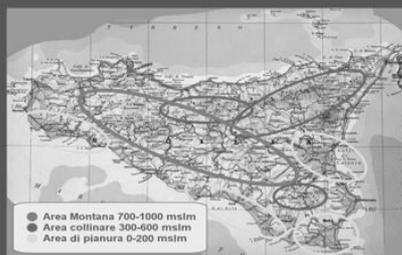
Alessandro La Posta

Toni Marzo
Jonas MüllerCarmen Pernicola
Pietro Perrino
Myriam VirevaireAi partecipanti verranno distribuiti gratuitamente i volumi presentati. E' prevista una sessione poster (cm 70 x 100)
sul tema della TavolaRotonda, è necessario contattare: Roberto Crosti roberto.crosti@apat.it tel.06/50074170
La partecipazione è gratuita ma per motivi di spazio e sicurezza è necessaria la prenotazione.
Info: beti.piotta@apat.it - tel. 06/50074596

I frumenti siciliani: patrimonio genetico e risorsa per un'agricoltura sostenibile.

Sebastiano Blangiforti, Giulia Gallo & Gianfranco Venora

REGIONE SICILIANA ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE
Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia



Sicilia



Semina



Campo catalogo



Mietitura



Arte contadina



Pane nero di "Timilia"



Trilicium durum Desf.
var. **Bufala Rossa Lunga.**
Nebrodi orientali
1000/1300 m slm.
Uso: pane, dolci, zuppe.



Trilicium durum Desf.
var. **Bufala Bianca.**
Nebrodi centrali e centrali
1000/1200 m slm.
Uso: pane, dolci, zuppe.



Trilicium durum Desf.
var. **Bufala Nera Lunga.**
Nebrodi centro-occidentali,
Madonie 900/1100 m slm.
Uso: pane, dolci, zuppe.



Trilicium durum Desf.
var. **Paola.**
Nebrodi centrali e occidentali,
Madonie 800/900 m slm.
Uso: pane, dolci, zuppe.



Trilicium durum Desf.
var. **Sarmatinaro.**
Collina ed alta collina dell'intera
isola 400/700 m slm.
Uso: pane, pasta.



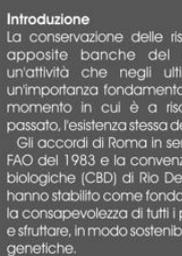
Trilicium aestivum L.
var. **Romano.**
Collina ed alta collina della Sicilia
orientale, 400/700 m slm
Uso: pane, dolci, zuppe.



Trilicium durum Desf.
var. **Castiglione.**
Nebrodi centrali e occidentali,
Madonie, 400/800 m slm
Uso: pane, pasta.



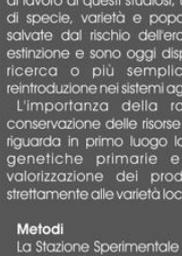
Trilicium durum Desf.
var. **Francesca.**
Collina della Sicilia centro orientale,
300/700 m slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Timilia.**
Collina dell'intera isola, 200/700 m
slm.
Uso: pane.



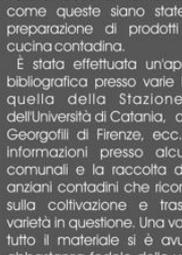
Trilicium durum Desf.
var. **Scononera.**
Pianura e collina della Sicilia
orientale, 100/400 m slm
Uso: pane, pasta.



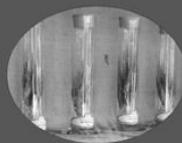
Trilicium durum Desf.
var. **Margherita - Bici.**
Collina dell'intera isola, 200/700 m
slm.
Uso: pane, pasta.



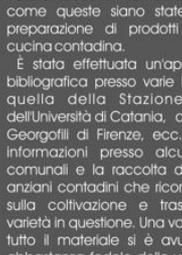
Trilicium durum Desf.
var. **Chialfudda.**
Pianura e collina della Sicilia
centrale, 0/400 m slm.
Uso: pane, pasta.



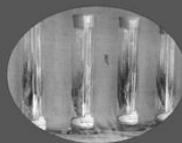
Trilicium durum Desf.
var. **Ruscio.**
Pianura e collina della Sicilia sud
orientale 0/300 m slm.
Uso: pane, pasta.



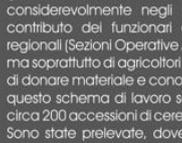
Trilicium durum Desf.
var. **Tripolino - Eti.**
Pianura e bassa collina dell'intera
isola, 0/200 m slm
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Trentino.**
Collina dell'intera isola, 200/700 m
slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Lino.**
Bassa collina sud occidentale,
200/300 m slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Lino.**
Bassa collina sud occidentale,
200/300 m slm.
Uso: pane, pasta.

Introduzione

La conservazione delle risorse genetiche in apposite banche del germoplasma è un'attività che negli ultimi anni assume un'importanza fondamentale, soprattutto, nel momento in cui è a rischio, più che nel passato, l'esistenza stessa della biodiversità.

Gli accordi di Roma in seno alla conferenza FAO del 1983 e la convenzione sulle diversità biologiche (CBD) di Rio De Janeiro nel 1992, hanno stabilito come fondamentale rafforzare la consapevolezza di tutti i paesi a conservare e sfruttare, in modo sostenibile, le proprie risorse genetiche.

Per le risorse genetiche agrarie già nel XIX secolo si cominciò a raccogliere e a conservare materiale proveniente da tutto il mondo; nascevano così le prime collezioni ex situ di germoplasma di specie coltivate. Grazie al lavoro di questi studiosi, un grande numero di specie, varietà e popolazioni sono state salvate dal rischio dell'estinzione genetica o estinzione e sono oggi disponibili ai fini della ricerca o più semplicemente per la reintroduzione nei sistemi agro-alimentari.

L'importanza della raccolta e della conservazione delle risorse genetiche agrarie riguarda in primo luogo la tutela delle fonti genetiche primarie e poi anche la valorizzazione dei prodotti tipici legati strettamente alle varietà locali.

Metodi

La Stazione Sperimentale di Granicoltura nel corso degli anni è stata fortemente impegnata nel lavoro di reperimento e conservazione di varietà locali di cereali e leguminose. Con un lungo e paziente lavoro si è così stabilita, con sufficiente certezza, la provenienza di più di 60 varietà locali di frumento e leguminose e come queste siano state utilizzate per la preparazione di prodotti tradizionali della cucina contadina.

È stata effettuata un'approfondita ricerca bibliografica presso varie Biblioteche tra cui quella della Stazione Sperimentale, dell'Università di Catania, dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, ecc., una ricerca di informazioni presso alcuni archivi storici comunali e la raccolta di testimonianze di anziani contadini che ricordavano particolari sulla coltivazione e trasformazione delle varietà in questione. Una volta messo assieme tutto il materiale si è avuto uno spaccato abbastanza fedele delle varietà coltivate nel periodo compreso tra il XIX secolo e i giorni nostri.

Il nucleo originario della collezione di germoplasma della Stazione è stato ampliato considerevolmente negli ultimi anni con il contributo dei funzionari di alcune S.O.A.T. regionali (Sezioni Operative Assistenza Tecnica) ma soprattutto di agricoltori che sono stati felici di donare materiale e conoscenze. Seguendo questo schema di lavoro sono state raccolte circa 200 accessioni di cereali e leguminose. Sono state prelevate, dove è stato possibile,

almeno 50 spighe o baccelli in pieno campo (per garantire una buona variabilità genetica) oppure almeno 200 gr. di semi, il materiale è stato pulito dalle impurità e catalogato, registrandone: la provenienza, il nome i sinonimi e il nome dialettale, le caratteristiche pedoclimatiche della area di raccolta, il donatore e gli usi. Il prodotto è stato seminato in un apposito campo catalogo per rilevare alcuni caratteri diacritici morfo-fisiologici nelle varie fasi fenologiche. Un contributo importante, al fine di ricostruire il panorama degli ecotipi e popolazioni locali di frumento ai primi del novecento della regione Sicilia, è stato fornito da alcune banche internazionali di germoplasma quali:

- CGN Wageningen, Olanda.
- IPK Genebank Gatersleben, Germania.
- VIR Vavilov Institute St. Petersburg, Russia.
- IHAR Plant Breeding and Acclimatization Institute Radzikow, Polonia.
- RIPC Research Institute of Crop Production Prague, Repubblica Ceca.
- USDA National Small Grain Collection, Beltsville, Maryland, Stati Uniti.
- RCAT Institute of Agrobotany Tapiovszle, Ungheria.

che hanno fornito materiale siciliano raccolto nel passato da ricercatori di questi istituti in missione in Sicilia, per esempio Nikolaj Vavilov per VIR Vavilov Institute St. Petersburg, Russia, oppure inviato loro dalla Stazione Sperimentale di Granicoltura negli anni tra il 1933 e il 1960.

Il materiale fornito dalle banche è stato caratterizzato dal punto di vista morfo-fisiologico al fine di accertare la corrispondenza con le popolazioni e gli ecotipi locali raccolti e collezionati dalla Stazione Sperimentale di Granicoltura. Su alcune accessioni che riportavano solo l'origine macro geografica "Sicilia", senza nome e senza alcuna indicazione o caratteristica morfo-fisiologica è stato, invece, fatto un attento confronto morfologico della spiga con le accessioni in collezione, potendo quindi dare loro una catalogazione più precisa. Tutte le accessioni 200 circa, sono alternativamente coltivate (100 per anno) in due località scelte tra quelle originarie delle stesse varietà (coltivazione *in situ*). Quindi, nelle condizioni pedoclimatiche migliori, vengono monitorate per i caratteri morfo-fisiologici, durante tutte le fasi fenologiche.

Alcune di queste varietà legate maggiormente a prodotti tipici, sono state recentemente affidate ad agricoltori che si impegnano con passione nella "coltivazione, uso e conservazione" nelle loro aziende (on farm conservation).

Un progetto finanziato con agenda 2000 dalla Regione Siciliana ha reso possibile la realizzazione di campi catalogo in diverse località siciliane e potenziare le strutture e le attrezzature attualmente in dotazione alla Stazione di granicoltura per la conservazione e caratterizzazione del germoplasma siciliano.



Trilicium durum Desf.
var. **Inglesa.**
Monti Iblei, 300/400 m slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Rusello.**
Collina dell'intera isola, 200/700 m
slm.
Uso: pane.



Trilicium aestivum L.
var. **Malorca.**
Collina ed alta collina dell'intera
isola, 300/700 m slm
Uso: pane, dolci.



Trilicium durum Desf.
var. **Margherita - Bici.**
Collina dell'intera isola, 200/700 m
slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Trentino.**
Collina dell'intera isola, 200/700 m
slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Lino.**
Bassa collina sud occidentale,
200/300 m slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Chialfudda.**
Pianura e collina della Sicilia
centrale, 0/400 m slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Ruscio.**
Pianura e collina della Sicilia sud
orientale 0/300 m slm.
Uso: pane, pasta.



Trilicium durum Desf.
var. **Tripolino - Eti.**
Pianura e bassa collina dell'intera
isola, 0/200 m slm
Uso: pane, pasta.



Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia
95041 Callagrone (CT) Via Bouganvillea, 20 Tel. +39(0)933 22508 Fax. +39(0)933 55877
E-mail: info@granicoltura.it
www.granicoltura.it

"La conservazione delle risorse genetiche delle specie spontanee"
1 Dicembre 2006 Apat Roma.