

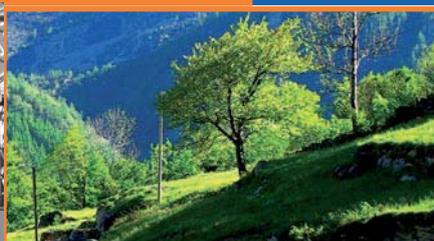
Frutti dimenticati



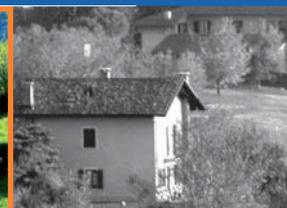
Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



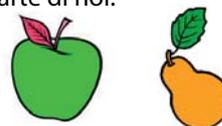
Impatti ambientali



Risposte ambientali

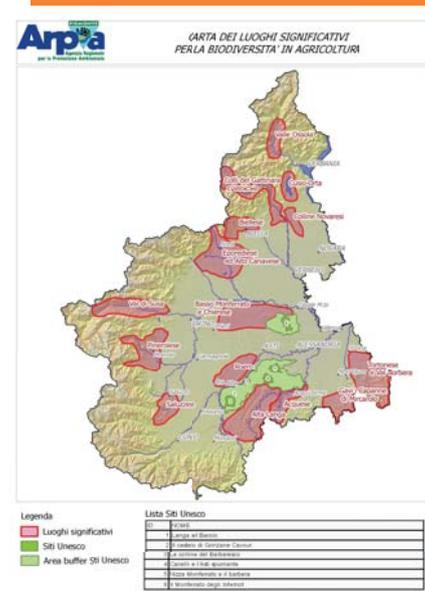
✓ Qual è la situazione?

L'idea di un cibo buono, pulito e giusto richiama valori e concetti legati alla sostenibilità ambientale. Parallelamente ad una frutticoltura industriale monocolturale esiste una miriade di coltivatori che, per hobby e autoconsumo o in piccola e media scala per una distribuzione a livello poco più che locale, **tramanda l'uso delle vecchie varietà locali più o meno sconosciute di cui è ricchissimo il Piemonte**. Nonostante le qualità organolettiche e di salubrità questa produzione minore stenta ad essere presa in considerazione dalla maggior parte di noi.



✓ Perché sta accadendo?

La possibilità di acquistare qualunque frutto o verdura in ogni periodo dell'anno, perché proveniente dai diversi angoli del pianeta, ha creato un distacco del consumatore dalle produzioni locali. **La standardizzazione legata alla grande distribuzione ha contribuito a uniformare la richiesta dei consumatori riducendola a pochissime varietà**. Questa selezione causa la perdita della variabilità genetica, dovuta all'abbandono e poi alla scomparsa di varietà coltivate da secoli ora non più appetite.



✓ Stiamo osservando cambiamenti?



C'è una crescente consapevolezza che **le vecchie varietà di frutta (ma anche ortaggi e cereali) conservano un mondo di sapori e cultura che potrebbe essere per sempre perso**, assieme alla biodiversità e agli habitat che lo caratterizzano.

La Regione Piemonte, con l'aiuto di numerosi coltivatori piemontesi, ha ricercato vecchie varietà di fruttiferi su tutto il territorio e creato campi di collezione per la loro conservazione, cercando di riportare in produzione molte varietà quasi scomparse, ma che presentano caratteristiche e proprietà di alto valore nutrizionale e storico.

Il consumo di frutta del proprio territorio riduce i costi delle filiere produttive, nonché quelli ambientali. Il monito della FAO "Biodiversità agricola: o la si usa o la si perde!" vale per ogni latitudine del mondo: senza il supporto di un consumatore informato le raccolte di biodiversità rimarranno limitate ai campi di conservazione degli Enti.



✓ Lo sapevi che?

Le piante di pero **madernassa** sono le dirette figlie della pianta che, a fine settecento, nacque da un incrocio tra un "Martin sec" e un selvatico **nella borgata Madernassa di Veza d'Alba**.

Per la rusticità, vigoria, longevità e portamento maestoso questo pero si diffuse in tutto il Roero. Il frutto apprezzato per il ricco sapore trova impiego ideale nelle torte e in uno dei più classici dessert della tradizione piemontese: cotta nel vino con le spezie.



✓ Cosa puoi fare tu?

- Prova ad andare ad una fiera dei prodotti locali
- Parla con gli agricoltori
- **Soprattutto assaggia**: potresti scoprire un mondo... troppo spesso nascosto dietro lo scaffale di un supermercato.

