

# LE RISORSE GENETICHE PER LA TUTELA DELL'ECOSISTEMA TERRA

COLTIVARE LA CULTURA DELLA BIODIVERSITÀ SIGNIFICA PRESERVARE IL PATRIMONIO GENETICO DELL'ECOSISTEMA TERRA. NON A CASO LE PAROLE COLTURA E CULTURA HANNO LA STESSA RADICE. LA FONDAZIONE FICO RACCOGLIE QUESTA GRANDE SFIDA, ESSENZIALE PER IL NOSTRO PAESE E PER IL MONDO INTERO, PER LE GENERAZIONI ATTUALI E FUTURE.

La biodiversità, ovvero la ricchezza del patrimonio agroalimentare italiano, è alla base dell'idea di fondo che ha fatto nascere il parco tematico più grande al mondo: Fico, la *Fabbrica italiana contadina*. Inaugurato il 15 novembre 2017, ci sono voluti solo 5 anni per l'ideazione, la progettazione e la realizzazione di un progetto unico nel suo genere. Che nasce da un presupposto, banale ma essenziale: al cibo, e a tutto ciò che a esso si lega, dobbiamo dare valore. È un patrimonio complesso che abbiamo ereditato dai nostri padri, dobbiamo conservarlo e trasmetterlo integralmente ai nostri figli. Il luogo scelto per questo ambizioso progetto – lo spazio esistente e bellissimo del Centro agroalimentare di Bologna – è ideale perché capace di richiamare tanto la straordinaria biodiversità dell'agricoltura, quanto la complessità delle filiere di produzione e trasformazione, nonché la ricchezza e varietà della nostra cucina. Ma è soprattutto la bellezza dell'Italia che traspare dai 100 mila metri quadrati del parco: uno stimolo continuo a visitare il nostro Bel Paese.

Per questo la *Fabbrica italiana contadina* è anche un grande laboratorio didattico per l'educazione alimentare e alla sostenibilità ambientale. Raccontiamo agli studenti, non solo italiani, che dietro alla scelta di un prodotto alimentare c'è un mondo da conoscere: fatto di tradizione, di innovazione, di sapienza, di buone pratiche e tanto altro. Spieghiamo l'importanza della dieta alimentare, intesa come stile di vita, che combina gli alimenti con i movimenti attraverso le nostre menti, cioè l'educazione. Il nostro riferimento culturale è la dieta



1

più sana e sostenibile del mondo, la *dieta mediterranea*: a lungo studiata a livello scientifico e poi riconosciuta patrimonio dell'umanità, ma assai poco praticata proprio dai giovani. La piramide alimentare – dove alla base troviamo l'acqua, i cereali integrali, poi salendo la frutta e la verdura, l'olio di oliva, il pesce, la carne e i dolci in cima – è nota per essere il regime alimentare che garantisce meglio la longevità personale e la sostenibilità ambientale.

La Fondazione Fico raccoglie questa grande sfida, essenziale per il nostro Paese e per il mondo intero: coltura e cultura hanno – non a caso – la stessa radice. Perciò è importante, direi determinante, seminare nei giovani, e coltivare in tutti i cittadini la cultura della biodiversità: perché significa preservare il patrimonio genetico dell'ecosistema terra, per noi e per le generazioni future. Le risorse genetiche rappresentano la base biologica per l'agricoltura e l'allevamento, quindi per il sostentamento attuale e futuro nostro, dei nostri figli e delle generazioni a venire. Un patrimonio di biodiversità alimentare a serio rischio di rarefazione: le varietà coltivate negli ultimi decenni si sono ridotte a poche decine di ibridi e incroci che rispondono alle esigenze dell'agricoltura intensiva,



2

1 Andrea Segrè con alcuni studenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna in occasione dell'inaugurazione di Fico Eatly World, novembre 2017.

2 Noce dei Trocchi, Umbria.

3 Fico di Cavana, Parma.

4 Mandorlo di San Giovanni Rotondo (FG).

per la quale sono importanti standard legati alla quantità e alla regolarità della produzione. Così negli ultimi 50 anni sono scomparse dal pianeta circa 300.000 varietà vegetali, e si stima che un quinto circa delle specie vegetali e animali potrebbe non sopravvivere a lungo. Con effetto domino, questa progressiva erosione genetica potrebbe danneggiare l'ambiente e l'uomo: in primo luogo perché si ridurrà la capacità di trasformazione e adattamento evolutivo alle condizioni presenti e future del pianeta. Per la conservazione della biodiversità, anche nel contesto della strategia europea elaborata con i primi obiettivi al 2020, il ruolo dell'agricoltura è centrale.

L'Ispra, Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale, ha realizzato una cartografia del consumo di suolo sul territorio nazionale, con dati aggiornati al 2016. La percentuale di suolo consumato, sull'intera superficie italiana, è il 7,64%. Negli anni 50 era il 2,7%. Un incremento, a oggi, del 184%. È un po' come se avessimo completamente ricoperto una superficie pari, all'incirca, alla Liguria e alle Marche. Siamo però ancora orfani di una normativa nazionale che ci tuteli rispetto al consumo del suolo, malgrado l'obiettivo del consumo di suolo "zero" sia stato fissato dal VII Programma d'azione europea sull'ambiente al 2050. Agire velocemente e sollecitare la definitiva approvazione di una legge dedicata in Italia è il presupposto sia per la difesa della produzione agricola sostenibile, che per la prevenzione di alluvioni e altri eventi catastrofici. Disporre di terra coltivata significa garantire la produzione agricola di qualità insieme alla sicurezza alimentare e ambientale per i cittadini, contrastando efficacemente il degrado e il rischio idrogeologico. Ma negli ultimi anni 25 anni l'Italia ha ridotto la superficie agricola utilizzabile ad appena 12,8 milioni di ettari.

Per questo la Fondazione Fico si è data come obiettivo primario la sensibilizzazione intorno alla sostenibilità della produzione agroalimentare, come presupposto per la qualità e salubrità del cibo, quindi per la salute di noi tutti. Molti gli strumenti attivati in questi anni per coinvolgere i cittadini: con Arpa Emilia-Romagna, la Fondazione ha realizzato a Fico il Frutteto della biodiversità, un giardino con gemelli dei patriarchi da frutto e forestali più significativi d'Italia, dotati di grande resistenza alle avversità climatiche e parassitarie.



3



4

L'obiettivo è adesso di promuovere visite guidate al Frutteto e iniziative che valorizzino questo modello di conservazione genetica, quindi di promozione della biodiversità. Con il Centro agroalimentare è attivo da alcuni anni il Premio internazionale Bologna Award per la produzione agroalimentare sostenibile, con un'attenzione speciale – e, da quest'anno, con una categoria dedicata – alla biodiversità. Incontri, corsi e percorsi

aperti al pubblico sono parte dell'attività quotidiana di Fondazione Fico, così come un solido lavoro di *networking* per accelerare il lavoro delle istituzioni in direzione di una normativa realmente partecipe degli obiettivi che il futuro del pianeta ci richiede urgentemente.

**Andrea Segrè**

Presidente della Fondazione Fico per l'educazione alimentare e alla sostenibilità e membro del Consiglio scientifico di Ispra