



ISOLE INTERESSATE

**Elba, Giglio,
Capraia**

TEMPI DEL PROGETTO

2019-2021

DESTINATARI

- › **Residenti**
- › **Agricoltori**
- › **Visitatori**

IMPORTO COMPLESSIVO
DEL PROGETTO ANNI 2017-2020

19.500,00 €

DI CUI IMPORTO ATTRATTO
(FINANZIATO DA TERZI)

19.500,00 €

Valorizzazione antiche varietà di piante da orto e da frutto

DESCRIZIONE PROGETTO

La ricerca sulle piante autoctone finalizzata alla valorizzazione di antiche varietà di piante da orto e da frutto iniziata nel 2012, giunge al suo terzo progetto.

Schede di analisi genetiche sono state associate alle schede morfologiche al fine di creare una Banca dei Semi e una rete di “Contadini custodi” che si impegnano al rispetto delle tradizioni agronomiche del Parco Nazionale e a facilitare la propagazione del seme.

Il progetto è stato finanziato dalla Regione Toscana con risorse del PSR FEASR 2014-2020, sottomisura 10.2 per il sostegno alla conservazione e all’uso sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura, attraverso l’attività dell’Ente Terre Regionali Toscane. Lo studio è stato realizzato con la collaborazione dell’agronoma Dr.ssa Giulia Spada e del Prof. Agostino Stefani della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa, attraverso l’analisi delle particolari caratteristiche morfologiche distintive del fiore, del frutto e delle foglie delle varietà sopra elencate.

RISULTATI

- ❖ Inserimento di 28 piante autoctone dell’arcipelago all’interno del Registro regionale della Toscana.
- ❖ Creazione e attivazione della Banca dei Semi e conseguente creazione di una rete di Contadini Custodi e di un sistema di incentivi loro rivolto.





Prof. Agostino Stèfani

Ex associato di Biologia vegetale applicata alla Facoltà di Agraria della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa

DOMANDA Prof. Stefani, come nasce il progetto di ricerca delle piante autoctone all'Elba?

RISPOSTA Nel 2011 abbiamo partecipato a un bando dell'ARSIA: la Provincia di Livorno e il Comune di Rio nell'Elba, tre aziende agrituristiche elbane (La Lecciolia; l'Amandolo di Rio, e Casa Marisa di Portoferraio), gli Amici dell'Eremo di Santa Caterinae il Parco Nazionale in qualità di co-finanziatore. La nostra proposta arrivò prima su 90 candidature. Le ricerche furono condotte dai Laboratori Biolabs della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa sotto la mia responsabilità.

Il progetto consentì di recuperare circa 50 antiche varietà di fruttiferi ed effettuò una ricerca etnobotanica ad hoc sugli usi popolari. Nacque un forte interesse nella comunità locale... prova ne fu che una decina di **eco-alberghi** decisero di piantare le piante autoctone nei loro giardini, e addirittura nel campo da golf. Il la-



voro svolto piacque alla Direzione del Parco Nazionale, che finanziò un secondo progetto nel 2014 che prevedesse anche le **specie ortive**.

Si aggiunsero 23 fruttiferi e 13 ortive. Fu pubblicato tra i "Quaderni del Parco" un volume sulle tradizioni inerenti piante spontanee e coltivate nella medicina e nell'alimentazione: la Delegazione Elbana dell'Accademia Italiana della Cucina profuse un grande impegno per valorizzare gli ingredienti nell'alta cucina e recuperare le tradizioni.

D Quanto conta il recupero delle tradizioni nel recupero delle piante autoctone?

R È fondamentale! La nostra missione non è solo di recuperare gli antichi semi, ma di rimmetterli nell'uso nelle tavole, in modo da favorire la loro richiesta di mercato e così spingerne la coltivazione. Una persona appas-



sionata di piante autoctone è **Giulia Spada**, agronoma e imprenditrice agricola elbana.

Fortunatamente ho incontrato molti contadini entusiasti che sono esperti di metodi di coltivazione naturali e che si sono prodigati nel fornirmi tante informazioni utili alla mia ricerca. Ricordo in particolare uno chef stellato che lavorava all'Elba, **Alvaro Claudi**, che si appassionò tanto al punto di inserire molte piante autoctone negli ingredienti dei suoi piatti nel libro "Né carne né pesce".

D Ci fa qualche esempio di antiche varietà "ritrovate" e poi iscritte al Repertorio Regionale Toscano?

R Molto volentieri! È interessante sul piano culturale e storico recuperare le loro antiche denominazioni, e anche divertente, a volte. La più famosa tra le ortive "ritrovate" è la **Cipolla di Patresi**: una prima riproduzione è iniziata intorno a 3.000 esemplari e ora siamo a 60.000 e non bastano a soddisfare le richieste! Tra i frutti antichi, i più importanti sono la storica **pera Angelica**; tre tipi di pesche: sanguigna ottobrino, sanguigna settembrino e spiccaiola perché la polpa si stacca facilmente dal nocciolo; un fico piccolo adatto all'essiccazione che si chiama **neruccio**, endemico dell'Elba; un albero di fico chiamato popone, a rischio di scomparsa con **frutti** striati di giallo e di verde perché ci sono solo due piante nell'isola.