

PROGETTO CONSERVA (2019-2022): UN PUNTO DI SVOLTA PER I CEREALI ALPINI TRADIZIONALI TELLINI

IL PROGETTO:

ConserVa: - Conservazione, gestione ed uso sostenibile delle risorse genetiche di grano saraceno e segale in Valtellina

Il progetto ConserVa, di durata triennale e terminato nel 2022, ha avuto come obiettivo quello di valorizzare gli ecotipi valtellinesi di grano saraceno e segale, promuovendo lo sviluppo di una filiera agroalimentare locale. Attraverso un'approfondita indagine, sono state confrontate le caratteristiche genetiche ed agronomiche di numerosi ecotipi valtellinesi che nel tempo sono stati coltivati e custoditi localmente dagli agricoltori, con varietà commerciali di origine estera.

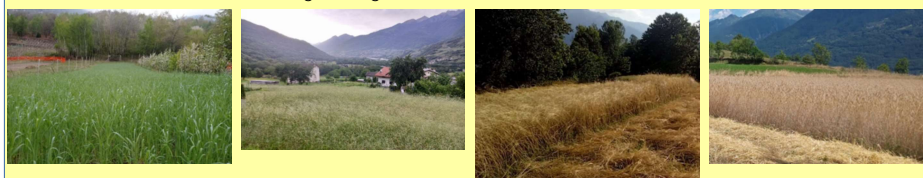
GLI ATTORI:

- Università degli Studi di Milano-Bicocca - Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Terra (capofila),
- Fondazione Fojanini di Studi Superiori, istituto di ricerca con sede a Sondrio,
- Parco Monte Barro - Centro Flora Autoctona, ospita e gestisce la Banca del Germoplasma della Pianta Lombarde
- Aziende agricole del comune di Teglio che per tradizione familiare coltivano grano saraceno e segale
- Comune di Teglio, attivo nella tutela e salvaguardia delle eccellenze del suo territorio
- Associazione della coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali alpini tradizionali, che raccoglie molti dei coltivatori del comune di Teglio, con lo scopo di valorizzare i prodotti e le tecniche di coltivazione tradizionale

ATTIVITA' DEL PROGETTO:

- censire e recuperare le potenziali varietà locali (landraces) di grano saraceno e segale attualmente coltivate in Valtellina, coinvolgendo una rete locale di agricoltori-custodi di germoplasma
- caratterizzare morfologicamente e agronomicamente le potenziali varietà locali in modo da selezionare quelle più idonee ad essere coltivate in Valtellina
- valorizzare, mediante caratterizzazione genetica, le varietà di grano saraceno e segale locali
- conservare in situ ed ex situ le landraces di grano saraceno e segale selezionate, impedendone la contaminazione genetica con materiali alloctoni
- trasferire le conoscenze acquisite al mondo agricolo, mediante la creazione di una rete di salvaguardia della risorsa genetica che coinvolga agricoltori, enti di gestione del territorio e istituti di ricerca scientifica
- sensibilizzare la comunità locale e i diversi portatori di interesse (tra cui consumatori e operatori del commercio e della ristorazione) sull'importanza di produzioni agricole locali di qualità ed ecosostenibili.

I quattro campi in comune di Teglio per la moltiplicazione *in situ* della varietà di segale proveniente dall'az. agricola tellina Arrondini, in diverse fasi della stagione vegetativa e alla mietitura



Campo in comune di Teglio per la moltiplicazione *in situ* di ecotipi di grano saraceno tellino (fioritura)



Semi di segale germinati durante i test di germinazione post-congelamento



Semi di grano saraceno "Curunin" germinati durante i test di germinazione post-congelamento



RISULTATI OTTENUTI

SEGALE
In base ai risultati delle analisi genetiche, agronomiche e storiche, è stato selezionato per la conservazione a lungo termine l'ecotipo denominato **'Arrondini'**.
Tale varietà è risultata avere anche un **alto potere antiossidante**



GRANO SARACENO
In base ai risultati delle analisi genetiche, agronomiche e storiche, sono stati selezionati per la conservazione a lungo termine due ecotipi tellini: **'Nustran'** e **'Curunin'**.



CONSERVAZIONE

IN SITU
L'individuazione e l'allestimento di un'area geneticamente isolata idonea ad evitare ibridazioni con altre varietà non autoctone. Per garantire la continuità si garantirà la distribuzione di semente degli ecotipi locali agli agricoltori che vogliano espandere le loro superfici o a nuovi agricoltori. Se non ci fosse disponibilità di granello in quell'annata agricola, sarà attivato un processo di "prestito" tra agricoltori detentori degli ecotipi locali. Garanti del processo saranno l'Associazione per la coltura del grano saraceno e dei cereali alpini tradizionali e il Comune di Teglio.

EX SITU
Il Parco Monte Barro acquisirà i campioni di semi delle varietà individuate, moltiplicate in situ e portate a produzione sementiera. Questi campioni saranno immediatamente avviati alle operazioni di seed banking secondo le procedure standardizzate più idonee.

REALIZZAZIONE DI SCHEDE DIVULGATIVE CHE SI SONO TRASFORMATE IN CARTE DI IDENTITÀ DA APPLICARE SUI PRODOTTI E DERIVATI



IMPLEMENTAZIONE DeCo (Denominazione comunale di origine) PER LE SEMENTI SELEZIONATE DAL PROGETTO



UNA MAGGIORE CONSAPEVOLEZZA SU:
→ **UNICITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO E DELLE NOSTRE TRADIZIONI**
→ **IMPORTANZA DI SOSTENERE FILIERE DI AGRO-BIODIVERSITÀ LOCALE**
→ **IMPORTANZA DELLA CONDIVISIONE E DELLA COLLABORAZIONE**

L'amministrazione del Comune di Teglio ringrazia tutti quelli che hanno dedicato il loro tempo per raggiungere questo risultato.

Un ringraziamento particolare all'Associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali alpini tradizionali, alla fondazione Fojanini, all'Università Bicocca-Milano e soprattutto a tutti gli agricoltori tellini che hanno dimostrato con la loro partecipazione il loro amore al nostro territorio e alle nostre tradizioni

