VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

BIONET

REGIONE DEL VENETO

TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE IN VENETO

Maurizio Arduin, Alberto Sartori

Veneto Agricoltura - Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (PD)

Attraverso due progetti, BIONET e Autoconservazione, Veneto Agricoltura ha istituito una Rete regionale per la conservazione e valorizzazione della biodiversità veneta di interesse agrario e alimentare. La Rete regionale è coordinata da Veneto Agricoltura che partecipa con quattro Aziende Pilota Dimostrative e due Centri Sperimentali. Aderiscono alla Rete regionale il Centro di ricerca per la viticoltura (Crea) di Conegliano, tre Istituti Agrari (Feltre, Castelfranco Veneto e Padova) oltre a diverse Aziende Agricole, Agricoltori/allevatori custodi, Cooperative e Associazioni produttori. Dal 2013 a tutto il 2015 l'attività di conservazione ha preso in considerazione le seguenti risorse genetiche locali:

BIONET
Gruppo di lavoro bovini

La razza bovina Burlina era molto diffusa nelle zone alpine e collinari del Veneto prima della seconda guerra mondiale. Era molto apprezzata dagli allevatori per la sua capacità di produrre latte di buona qualità anche in ambienti difficili con scarsa disponibilità di alimenti.
Nonostante la sua capacità di sfruttare i pascoli, anche quelli più impervi, e di produrre del latte molto adatto alla produzione di formaggi, la Burlina è stata per lungo tempo dimenticata perché meno produttiva a razze più selezionate e a diffusione cosmopolita.
Solo pochi allevatori custodi di Treviso e Vicenza molto affezionati hanno continuato ad allevarla. È proprio partendo da questo nucleo di aziende, attraverso programmi di recupero e caratterizzazione della razza sostenuti dalla Regione del Veneto che il numero di animali è passato da poco più di 200 nel 2004 agli attuali 600.
Il lavoro svolto per la caratterizzazione dei sui prodotti (latte, formaggi e carne) è un utile strumento per la sua conservazione e più in generale per la tutela della biodiversità agraria. Alla razza Burlina va riconosciuto anche il un ruolo nella protezione dell'ambiente specialmente quello montano.

Particolare di Burlina

Riproduttore di Burlina

Burlina al pascolo

Formaggio Morlacco

BIONET
Gruppo di lavoro ovini

Negli anni 30 del secolo scorso, nelle province venete erano allevate almeno una decina di razze ovine, per lo più di origine autoctona, con una popolazione stimata di oltre 90 mila capi. Successivamente, fin dagli anni 50-60 e più drasticamente in quelli successivi, la popolazione ovina regionale si è ridotta sensibilmente.
Attualmente sopravvivono solo 4 razze autoctone. Per due di queste, razza Alpagota e razza Brogna, la struttura di popolazione ha dato segnali incoraggianti negli ultimi anni. Per le razze Lamon e Vicentina (o Foza) la dimensione delle popolazioni è ancora limitata. Attualmente sono allevate 4 razze autoctone che dispongono del Registro Anagrafico di popolazione approvato dal MiPAAF. Per le razze Alpagota e Brogna, la struttura di popolazione e l'interesse degli allevatori hanno manifestato segnali positivi di ripresa negli ultimi anni (circa 2000 riproduttori allevati). Per la Lamon e la Foza o Vicentina, invece, la situazione rimane attualmente critica, ma con piccoli segnali di miglioramento anche grazie all'impegno dei Centri di Conservazione di enti pubblici.

Alpagota

Agnelle di Brogna

Foza o Vicentina

Lamon

BIONET
Gruppo di lavoro avicoli

Il Veneto è custode di una lunga tradizione nel settore avicolo che parte dagli inizi del secolo scorso con la costituzione delle Règia stazione Sperimentale di Pollicoltura che già a quel tempo aveva il compito di selezionare e diffondere il pollame locale. Oggi il gruppo di Lavoro Avicoli è la continuazione di una numerosa serie di progetti e attività che, di volta in volta, hanno portato avanti la conservazione e caratterizzazione delle risorse genetiche in avicoltura. Nel corso di questo programma sono state prese in considerazione 13 razze.

Anatre: Germanata veneta, Mignon
Faraone: camosciata
Oche: Padovana, Veneta
Polli: Ermellinata di Rovigo; Millefiori di Lonigo; Padovana argentata, bianca, camosciata, dorata e nera; Padovana pesante; Pepoi; Polverara bianca e nera, Robusta lionata, Robusta maculata
Tacchini: Comune bronzato, Ermellinato di Rovigo

Anatra germanata veneta

Anatra mignon

Faraona camosciata

Oca padovana

Ermellinata di Rovigo

Millefiori di Lonigo

Padovana gran ciuffo

Pepoi

Polverara

Robusta lionata

Robusta maculata

Tacchino bronzato comune

Tacchino Ermellinato

BIONET
Gruppo di lavoro cerealicolo

Le varietà locali di mais "Biancoperla", "Marano" e "Sponcio" e di orzo "Agordino" sono antiche popolazioni affermatesi in Veneto in seguito alle disponibilità offerte dall'ambiente naturale e dalle tecniche colturali imposte dall'uomo. Tali varietà sono dotate di un notevole adattamento e rappresentano una preziosa fonte di geni per caratteristiche di qualità. Nell'ambito di questo progetto è stata condotta una caratterizzazione morfo-agronomica e genetico-molecolare per la costituzione di varietà da auto-conservazione. Il mantenimento delle varietà, l'incremento della loro produttività e il miglioramento della qualità dei loro derivati alimentari sono obiettivi prioritari. I dati acquisiti hanno permesso di ricostruire la struttura genetica di ogni varietà locale, fornendo informazioni cruciali per la conservazione di queste preziose fonti di germoplasma. È stato inoltre possibile definire una procedura per la moltiplicazione del seme, essenziale ai fini della valorizzazione commerciale di tali varietà locali, unitamente ad una metodica di rintracciabilità genetica dei loro prodotti alimentari, a garanzia della tipicità, e come forma di tutela per produttori e consumatori.

Orzo Agordino

Mais Biancoperla

Mais Marano

Mais Sponcio

Frumento Canove

Frumento Monococco

Frumento Piave

BIONET
Gruppo di lavoro orticole

La caratterizzazione dei prodotti vegetali che consumiamo risulta essere sempre più importante per il consumatore, sempre più attento sia sotto il profilo nutrizionale-salutistico che sotto quello della sicurezza alimentare. In quest'ottica il progetto BIONET si è impegnato a recuperare, coltivare e mantenere alcuni ortaggi tipici del Veneto a rischio di scomparsa e a caratterizzarli dal punto di vista nutrizionale e salutistico in collaborazione con l'Università degli Studi di Padova. Sono stati considerati ortaggi di nicchia come il Broccolo Fiolaro di Creazzo, l'asparago Montine, il pomodoro Nasone e il fagiolo Gialet. La produzione di tali orticole, coltivate secondo la tradizione, è stata effettuata tramite il recupero di genotipi presso i produttori locali, monitorata durante il ciclo colturale e individuando le proprietà qualitative a maturazione commerciale. In questo senso la quantificazione delle principali componenti organolettiche fino all'identificazione delle proprietà antiossidanti e salutistiche degli ortaggi tipici è stata effettuata creando una sorta di carta d'identità qualitativa del prodotto.

Asparago Montine

Broccolo di Bassano

Broccolo fiolaro di Creazzo

Fagiolo Gialet

Fagiolo Righetta d'oro

Pomodoro Nasone

BIONET
Gruppo di lavoro viticolo

Nel Veneto, terra di antiche tradizioni viticole, si sono coltivati numerosi vitigni come testimoniato dalla bibliografia esistente a partire soprattutto dal 17° secolo. Il lavoro di recupero e caratterizzazione dei vitigni che erano diffusi in Veneto prima dell'avvento dei vitigni "clonali" è iniziato sin dal 1970 e ha permesso l'identificazione di 88 varietà tutt'ora conservate. Di queste, 23 vitigni sono stati identificati come a rischio di erosione genetica (*vedi sotto*).
Nel Programma Bionet, su questi vitigni ed i loro sinonimi/omonimi, continuano i rilievi per la conferma della loro identità varietale.

Bianchetta trevigiana b.

Boschera b.

Cabrusina n.

Cavrara

Corbine n.

Dall'Occhio b.

Dindarella n.

Forsellina n.

Grapariol

Groppello di Breganze

Gruaja n.

Marzemina bianca b.

Marzemina grossa n.

Negrare n.

Oseleta n.

Pattaresca

Pedevenda b.

Perera b.

Pinella b.

Prosecco lungo b.

Recantine

Trevisana nera n.

Turchetta n.

L'attività di valorizzazione e commercializzazione delle risorse genetiche locali venete viene svolta principalmente attraverso il Progetto Autoconservazione che raggruppa Agricoltori/allevatori custodi, Aziende agricole, Cooperative e Associazioni produttori che mantengono, moltiplicano e commercializzano le risorse genetiche recuperate e preservate dai Centri pubblici veneti di conservazione. Le risorse genetiche locali venete sono rese disponibili attraverso le giornate della biodiversità organizzate collaborando con Rivendite Agrarie locali e attraverso manifestazioni organizzate dagli Istituti Agrari e da associazioni del territorio.
Nel 2016 il Gruppo di lavoro cerealicolo si è arricchito di una varietà recuperata di mais tradizionalmente chiamata "Rosso di San Martino". Inoltre l'attività di conservazione si è allargata anche i fruttiferi.

11° Convegno Nazionale sulla Biodiversità

MATERA 9 e 10 GIUGNO 2016
"BIODIVERSITÀ E INTENSIFICAZIONE ECOSOSTENIBILE"