

Agroalimentare

# Biodiversità: un record italiano

L' Italia ha conquistato il record europeo della bio diversità con 55.600 specie animali pari al 30% di quelle europee e 7.636 specie vegetali che sono state salvate dall' estinzione. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti presentata all' inaugurazione della piu' grande fattoria mai realizzata in Italia nel centro storico di una città, a Milano al Castello Sforzesco, da Piazza del Cannone a Piazza Castello, per andare all' origine del Made in Italy e scoprire piante, prodotti, piatti e animali salvati dall' estinzione. Una vera arca di Noe' con le piu' rare e curiose razze di mucche, maiali, cavalli, asini, capre, pecore, conigli, oche e polli salvate dal rischio di estinzione da allevatori italiani, nell' ambito della piu' grande "stalla" mai aperta al pubblico in città in Italia. "Un risultato ottenuto grazie alla sapiente opera di circa 40mila agricoltori custodi che dopo secoli di abbandono negli ultimi anni si sono profondamente impegnati nel recupero di piante e animali in via di estinzione", dice il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo, "il risultato e' che l' Italia e' l' unico Paese al mondo con 291 specialita' Dop/Igp oltre 1/4 del totale comunitario, ma e' anche leader in Europa con quasi 60mila aziende agricole biologiche e ha fatto la scelta di vietare le coltivazioni Ogm e la carne agli ormoni a tutela della biodiversita' e della **sicurezza alimentare**". Sul territorio nazionale - precisa Moncalvo ci sono 504 varietà iscritte al registro viti contro le 278 dei cugini francesi e su 533 varietà di olive contro le 70 spagnole. Stocoicntadini è una occasione unica per conoscere la Fattoria italiana, a partire dalla capra Girgentana dalle lunghe corna a forma di cavaturacciolo, rinomata per il suo latte che, grazie a una maggiore concentrazione di Taurina, aminoacido dalle ottime capacita' antiossidanti recente mente utilizzato anche nelle bevande energetiche, e' particolarmente adatto a chi fa attivita' sportiva poiche' favorisce il recupero fisico. "Ma ci sono anche- aggiunge Coldiretti- l' asino romagnolo sopravvissuto all' estinzione nell' ultima guerra e oggi molto utilizzato per la produzione di latte da molti considerato un farma-food che risolve i problemi delle



intolleranze al latte vaccino nell' eta' neonatale. L' elevato contenuto in calcio lo rende estremamente utile tanto per gli anziani affetti da osteoporosi che per le donne in menopausa. Ma rappresenta anche un' ottima base per fare un gelato dal sapore unico. Mentre ha origini barbare la mucca Varzese, arrivata in Italia al seguito dei Longobardi e oggi ridotta a pochi esemplari salvati dagli allevatori, dalla quale si ottiene un latte di elevata qua lita', ideale per la produzione di formaggi gourmet. E' record anche per la Bergamasca, la pecora piu' grande del globo, mentre il maiale di Cinta senese incuriosisce per la fascia bianca sul manto scuro". Sono molti anche i prodotti vegetali che hanno rischiato l' estinzione e che sono stati riportati sulle tavole grazie all' impegno degli agricoltori a tutela della biodiversita'. E' il caso, ad esempio del grano monococco, la specie geneticamente piu' semplice e antica di grano risalente addirittura a 23mila anni fa spiega la Coldiretti - e di quello saragolla, coltivato nell' antico Egitto delle piramidi, entrambi salvati dall' estinzione grazie all' ingegno dei coltivatori di Lombardia e Abruzzo. Senza dimenticare i semi antichi dal riso Via lone nano alla pasta di grano Senatore Cappelli che dopo essere arrivato a coprire all' inizio del secolo piu' della meta' della coltivazione di grano in Italia negli anni 60 ha iniziato a scomparire ma oggi e' stato recuperato con la produzione che ha raggiunto 2,5 milioni di chili nel 2017.