

Una Varietà Contesa Tra Una Comunità Locale Ed Un'Azienda Sementiera: Da Potenziale Conflitto Ad Occasione Di Incontro E Collaborazione. Il Caso Del Fagiolo Verdino Di Cave

A Variety Disputed Between A Local Community And A Seed Company: From A Potential Discord To Opportunity Of Exchange And Collaboration. The "Fagiolo Verdino Di Cave" Case Study

Mauro Gramaccia¹, Mauro Pacchia², Livia Polegri¹, Antonio Lo Fiego³, Renzo Torricelli⁴, Luciano Concezzi¹

¹ 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, Fraz. Pantalla di Todi (PG), IT, ricerca@parco3a.org

² ProLoco di Cave di Foligno (PG), IT, mauro.emme.pi@gmail.com

³ Arcoiris srl, Modena (MO), IT, antonio.lofiego@arcoiris.it

⁴ Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Università di Perugia, Perugia, IT, renzo.torricelli@collaboratori.unipg.it

Riassunto

La varietà locale Fagiolo Verdino, da tempo coltivata lungo la Valle Umbra nel suo tratto compreso tra Foligno e Spoleto, è rinomata per il suo sapore delicato e la buccia fine. Questi ed altri aspetti organolettici spiccano in particolar modo nei fagioli coltivati a Cave di Foligno. Grazie alle peculiari caratteristiche del sito, la varietà qui coltivata ha assunto nel tempo una rinomanza quasi proverbiale, tanto da assumere nel proprio nome quello della località e divenendo così il Fagiolo *Verdino di Cave*. La ProLoco da oltre 30 anni è impegnata nel recupero e valorizzazione di questo prodotto (come anche di un'altra varietà locale, il Fagiolo Giallo): oltre ad una sagra, è stato registrato un marchio commerciale e definito un disciplinare di produzione.

La Ditta Sementiera Arcoiris di Modena è da anni attiva nel recupero e commercializzazione di sementi biologiche di varietà locali minacciate di abbandono, per le quali procede alla registrazione nel *Catalogo Nazionale delle varietà amatoriali*. Sulla base di queste premesse e seguendo le indicazioni di un agricoltore del posto, Arcoiris ha avviato un analogo percorso di recupero per una varietà che ha proposto alla iscrizione al Catalogo con il nome di "Fagiolo Cannellino *verdino umbro*".

La Società 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (da anni impegnata in attività di recupero, conservazione e studio della agrobiodiversità regionale) è stata chiamata, su richiesta della Regione Umbria, a formulare un parere da inviare al MiPAAF in merito al nulla osta alla domanda di iscrizione al Catalogo Nazionale.

Al fine di verificare eventuali possibili ricadute negative a carico della Comunità di Cave, 3APTA, insieme con l'Università di Perugia, ha avviato una serie di incontri con gli agricoltori e con Arcoiris. Fin dai primi colloqui è emersa la necessità di approfondire la natura del legame tra le due varietà, come anche, dopo una iniziale diffidenza, una reciproca apertura da parte dei due *contendenti*.

Nel 2016, al termine di un anno di incontri, la decisione circa il nulla osta è, di comune accordo, subordinata all'esito di una prova di confronto varietale *on farm*. Grazie a questa vengono alla luce alcuni caratteri che lo stesso MiPAAF giudica sufficienti per discriminare le due varietà. Arcoiris può pertanto iscrivere la *sua* varietà al Catalogo Nazionale come "Fagiolo Cannellino della Valle Umbra", eliminando il riferimento al termine *verdino*, caro alla Comunità di Cave, che dal suo canto potrà invece procedere ad una eventuale iscrizione al *Catalogo Nazionale delle varietà da conservazione*.

Lungo tutto il percorso nessuna delle due parti si è mai opposta di principio all'altra. Questo ha favorito il crescere e rafforzarsi di un rapporto di reciproca fiducia e rispetto che oggi vede la Comunità di Cave ed Arcoiris impegnate a collaborare e condividere le reciproche esperienze di lavoro e a mettere a disposizione, l'uno dell'altro, le proprie competenze.

Sessione Tematica

6 – Biodiversità ed impatti economico—sociali