

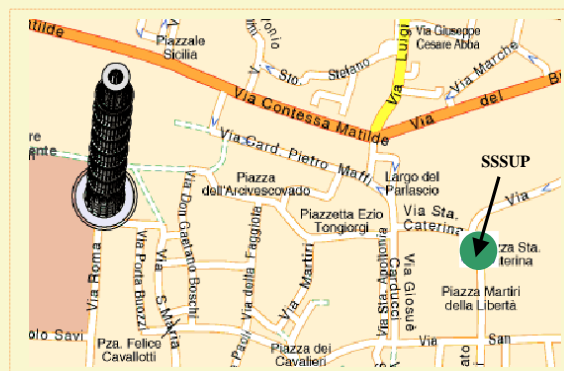


**Scuola Superiore  
Sant'Anna** *BioLabs*  
di Studi Universitari e di Perfezionamento

## Presentazione del volume:

### LE ANTICHE VARIETÀ DI FRUTTIFERI DEL CASENTINO

*Recupero, caratterizzazione e valorizzazione  
delle risorse genetiche autoctone  
di interesse agro-alimentare*



**Scuola Superiore Sant'Anna**  
Piazza Martiri della Libertà, 33  
56127 – Pisa

#### Informazioni

A. Stefani/ e-mail: stefani@sssup.it  
L. Sebastiani/ e-mail: l.sebastiani@sssup.it  
F. Camangi/ e-mail: camangi@sssup.it  
Tel. 050.883319  
Fax 050.88.32.25



A cura di  
F. Camangi e L. Segantini

**05 Dicembre 2011**  
**Scuola Superiore Sant'Anna**  
**Piazza Martiri della Libertà, 33**  
**56127 – Pisa**  
**Aula 3**

Le antiche  
varietà  
di fruttiferi  
del Casentino

## Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino



### PROGRAMMA

Il testo illustra i risultati del progetto *Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma frutticolo autoctono del Casentino*, finanziato dall'ARSI-Regione Toscana e attuato dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa in collaborazione paritetica con la Comunità Montana del Casentino.

La ricerca ha evidenziato, per questo territorio, un rilevante patrimonio genetico che testimonia l'elevata agro-biodiversità selezionata nel tempo dagli agricoltori locali, per rispondere alle esigenze alimentari ed economiche della vita rurale del passato. Molte di queste varietà sono in grado d'adattarsi a specifici ambienti, sono resistenti alle condizioni avverse del clima e degli agenti patogeni o aventi caratteri utili a ridurre al minimo i rischi di mancato raccolto e, ancora, capaci di de-stagionalizzare i consumi attraverso la maturazione e la raccolta scalare dei frutti sull'intero arco dell'anno.

Il progetto ha permesso di recuperare ed esaminare 273 accessioni, riconducibili a 47 varietà di melo, 32 di pero, 14 di ciliegio e 1 di pesco.

Lo studio non si è limitato al mero censimento in campo dei fruttiferi e alla loro descrizione varietale, mediante la tradizionale schedatura pomologica, ma avvalendosi di varie competenze interdisciplinari li ha caratterizzati in ambito molecolare, chimico-fisico, nutraceutico e sensoriale, senza altresì tralasciare l'aspetto culturale che nelle pratiche etnobotaniche si esprime appieno.

#### 15:00 - Apertura dei lavori

##### *Indirizzo di salute*

**Enrico Bonari**

*Direttore, Istituto Scienze della Vita  
Scuola Superiore Sant'Anna*

**Carlo Chiostrì**

*Regione Toscana - Settore "Promozione  
dell'innovazione e sistemi della conoscenza"*

##### *Presiedono i lavori*

**Agostino Stefani e Luca Sebastiani**

*Laboratori BioLabs, Istituto Scienze della Vita  
Scuola Superiore Sant'Anna*

#### Relazioni

##### 15:30 – Il Piano Nazionale sulla Biodiversità di interesse agrario e le esperienze in Toscana

**Rita Turchi**

*Regione Toscana - Settore "Promozione  
dell'innovazione e sistemi della conoscenza"*

#### 15:45 - Illustrazione del volume

**Fabiano Camangi**

*Laboratori BioLabs, Istituto Scienze della Vita  
Scuola Superiore Sant'Anna*

#### 16:15 - Esperienze per la valorizzazione delle antiche varietà di fruttiferi del Casentino

**Luca Segantini e Fabio Ciabatti**

*Comunità Montana del Casentino*

#### 16:30 - Prodotti tipici e tutela legislativa

**Giuliana Strambi**

*Istituto di Diritto Agrario Internazionale e  
Comparato, CNR*

#### 16:45 – Discussioni e conclusioni

#### 17:00 – Consegna del volume

#### Degustazione di prodotti tipici offerti dalla Comunità Montana del Casentino



Comunità Montana  
del Casentino



Consiglio  
Nazionale delle  
Ricerche



Scuola Superiore  
Sant'Anna

**BioLabs**  
*Biological Laboratories*

Ai partecipanti verrà consegnato una copia omaggio del volume, previa compilazione e consegna della scheda di partecipazione alla presentazione

