



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

Presentazione del volume:

LE ANTICHE VARIETÀ DI FRUTTIFERI DEL CASENTINO

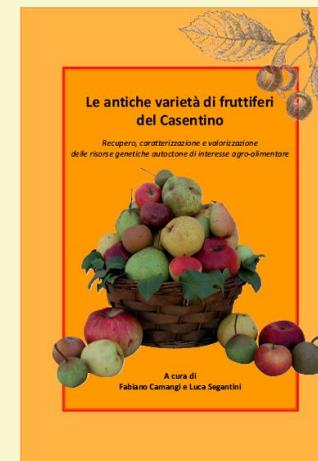
*Recupero, caratterizzazione e valorizzazione
delle risorse genetiche autoctone
di interesse agro-alimentare*



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'ARSA-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 destagionalizzare 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

