

Salvaguardare e valorizzare la biodiversità vegetale

Una rete regionale di Giardini Fitoalimurgici

dott.arch. Annalisa Marini

La biodiversità e le piante “alimurgiche”

La biodiversità nel suo significato più ampio comprende sia la **diversità biologica** che **quella culturale**.

Anche la **varietà delle denominazioni attribuite alle piante** in località diverse e in funzione dello specifico utilizzo che ne veniva fatto, è **uno degli aspetti della biodiversità**.

Nel passato la cronica povertà, le frequenti carestie e guerre costringevano a ricercare **soluzioni alimentari** diverse dalle tradizionali, ricercandole spesso **nell'utilizzo delle piante spontanee**.

Queste piante che possiamo chiamare “**piante alimurgiche**” sono definite botanicamente come: *“piante erbacee, suffrutici o alberi spontanei di cui uno o più organi o parti di essi vengono usati come alimento se raccolti ad un appropriato stadio del ciclo della pianta e preparati in maniera opportuna”*.

La perfetta **conoscenza del loro utilizzo anticamente era prerogativa degli abitanti del luogo**, oggi rimane spesso solo nella memoria degli anziani o talvolta, nei casi migliori, e pur sempre più raramente, viene tramandata tra le generazioni.

Non si può conservare la biodiversità senza conservare i saperi con i quali è nata.

Sono ormai pochi, e spesso anziani, coloro che mantengono vive antiche tecniche colturali, tradizioni, i rituali, patrimonio prezioso di secoli di esperienza e di civiltà rurale.

Con l'aiuto prezioso di queste persone, prima che sia troppo tardi, si riusciranno forse a trasferire alle giovani generazioni le coscenze, la sensibilità e l'interesse verso queste piante sconosciute per la maggior parte della popolazione.

Esempi di piante "alimurgiche"



Cos'è un Giardino Fitoalimurgico

Per non dissipare questo importante patrimonio di conoscenze appare importante valorizzare la fitoalimurgia. Il termine **alimurgia** è stato coniato da Giovanni Targioni-Tozzetti nel 1767 per indicare lo studio delle soluzioni da ricercare in caso di urgenza alimentare (alimenta urgentia = alimurgia): la **alimurgia** è quindi, letteralmente, la **disciplina che si occupa di ricercare quanto può essere utile nel caso di necessità alimentare.**

A questo termine è stato aggiunto il prefisso **“fito”** che lo più preciso e ne definisce meglio il campo di interesse.

Oltre che proteggere, valorizzare la flora spontanea e la cultura dei suoi usi in cucina rappresenta in sostanza un'operazione di salvaguardia della biodiversità.

Essa infatti non è data solo dal numero di specie presenti in una zona, ma comprende anche i modi con cui le piante si coltivano e si utilizzano in cucina, i modi con cui, in luoghi diversi, vengono chiamate e le innumerevoli storie e leggende che le accompagnano.

Un Giardino Fitoalimurgico è dunque un “giardino botanico” ove vengono raccolte, coltivate, mostrate ed illustrate piante spontanee “fitoalimurgiche”.

Naturalmente **ogni territorio ha le proprie piante spontanee**: le zone di montagna, quelle di pianura e quelle costiere hanno differenze nella propria vegetazione.

Differenze che rendono ancora più interessante **scoprire quali di queste piante venivano, e ancora vengono, utilizzate a scopi alimentari.**

Esempio di Giardino Fitoalimurgico sperimentale



Giardino sperimentale a Legnaro(PD), presso l'IBAF



Cartellinatura delle piante alimurgiche





Una rete regionale di Giardini Fitoalimurgici

Il progetto che si propone, **consiste nella realizzazione di “Giardini Fitoalimurgici”, rete dei GF,(alpino, di pianura, di zona costiera) in territorio friulano, inizialmente, ma anche in seguito in quello e veneto e/o sloveno, al fine di stimolare un turismo creativo, naturalistico ed enogastronomico.**

Questo progetto, in sostanza, permette di cogliere alcune opportunità relative allo **sviluppo dell’agriturismo ed al soddisfacimento della domanda crescente di prodotti rurali ed ecologici.**

Questi **Giardini saranno preceduti da una ricerca botanica e storico-culturale delle piante fitoalimurgiche delle località che si propongono come sedi dei ‘giardini/tipo’.**

Il **progetto prevede un’ampia opera divulgazione e pubblicizzazione, ai fini di interessanti ricadute di carattere economico che ne potranno derivare, sia sotto il profilo di interscambi scientifici ma anche didattici e soprattutto turistici** che rappresentano uno dei fondamenti del progetto stesso.



Soggetti partners: Enti pubblici, Associazioni, altri soggetti.

I soggetti che aderiscono al progetto diventano “*Partners*” del progetto stesso.

Essi collaboreranno con diverse modalità, che verranno stabilite, in modo tale da :

- sviluppare il progetto
- attuarlo
- divulgarlo

-I “*Partners*” del progetto potranno essere Enti pubblici, Associazioni di categoria, Associazioni di promozione sociale, Imprenditori privati...

Obiettivi generali del progetto

L'obiettivo generale del progetto consiste nel **proporre una forma di turismo creativo, naturalistico ed enogastronomico, basato sulla creazione di una rete regionale di giardini fitoalimurgici**. Ciò permetterà al fruitore di acquisire, grazie anche alle schede predisposte, conoscenze di carattere botanico, etnografico, gastronomico sulle specie tipiche del territorio e all'indotto turistico di valorizzare l'uso culinario delle piante spontanee imperniato sulla riscoperta di vecchie ricette e sulle tradizioni ad essere collegate.

- 1) progettare ed allestire, in forma anche attraente per le visite, nelle località sopra citate i "Giardini Fitoalimurgici" da intendersi come "un'area dove sono coltivate specie vegetali spontanee alimurgiche opportunamente disposte nello spazio e gestite nel tempo nel rispetto delle specifiche esigenze ecologiche";
- 2) preparare schede illustrate sulle singole specie con notizie di carattere botanico, etimologico, etnografico, culinario e nutraceutico;
- 3) predisporre una specifica divulgazione a carattere sia didattico che turistico.





Obiettivi specifici del progetto

- preservare e proporre** alle nuove generazioni il patrimonio di conoscenze (storiche, biologiche etc..) delle specie fitoalimurgiche dell'area programma
- sviluppare un progetto di giardino fitoalimurgico** che risponda alle esigenze ecologiche delle piante, alle esigenze didattiche e ricreative del fruitore in armonia con il paesaggio del territorio.
- diffondere la conoscenza** delle piante spontanee ad uso culinario tramite l'organizzazione di una rete regionale di giardini fitoalimurgici e la predisposizione di schede fotografiche e tecniche redatte con le informazioni derivanti dalle interviste ai testimoni.
- promuovere la cultura** dell'impiego in cucina di tali specie, riscoprendo antiche ricette e proponendone di nuove.
- integrare la coltivazione e la raccolta** delle specie fitoalimurgiche nelle strategie di promozione e valorizzazione del territorio rurale regionale, già in essere.
- stimolare le aziende agricole** alla coltivazione sostenibile di queste nuove piante impedendo il loro depauperamento in natura e alimentando l'indotto agrituristico.

Risultati attesi dal progetto

I risultati attesi sono:

- raccolta, organizzazione e salvaguardia dei saperi attorno alle piante spontanee.
- diffusione della conoscenza delle piante fitoalimurgiche.
- sviluppo di un turismo creativo e di nicchia basato sul rispetto della natura, sulla valorizzazione della storia locale e sullo scambio culturale tra le diverse zone dell'area programma.
- organizzazione di eventi culturali regionali su questi temi.



Nome:
Bacca di ...
...
Taxon:
...
Famiglia:
...
Compositi:
...
Etimologia:
...
Specie e varietà:
...
Uso:
...
Altri nomi:
...
Altre informazioni:
...
Altre note:
...
Altre immagini:
...
Altre note:
...
Altre note:
...
Altre note:
...

Il Centro Visite

Ove possibile, le informazioni scientifiche e storiche troveranno una “sede” per essere opportunamente “comunicate” anche in maniera continuativa, soprattutto quando, ad esempio nella stagione invernale, non saranno possibili le visite all’aperto per problemi culturali, stagionali e meteorologici.

In questi “centri visite”, potranno essere allestite mostre documentarie, mostre storiche relative alla botanica ed economia delle coltivazioni di cui si esemplificherà nei ‘Giardini Fitoalimurgici’, si potranno tenere conferenze e corsi di formazione, oltre che vendita di gadget e/o prodotti artigianali (anche di piccola filiera alimentare agricola prodotta in loco) attinenti al tema.

Guide audiovisive e materiale videoinformativo sarà a disposizione dei visitatori.



La funzione di un Giardino Fitoalimurgico.1

I *Giardini Fitoalimurgici* avranno molteplici funzioni:

-Sistemico - dimostrativa.

La presenza di un **elevato numero di specie spontanee suddivise per temi ed ambienti** avrà lo scopo di rappresentare nel miglior modo possibile la flora alimurgica, nonché la biodiversità specifica e ambientale della zona in cui sorge il Giardino.





La funzione di un Giardino Fitoalimurgico.2

-Didattico - educativa.

I *Giardini Fitoalimurgici* offriranno la possibilità di **visite guidate** oltre ad una serie di **iniziative che mireranno a fornire informazioni scientifiche e sulla cultura locale**, attraverso:

-cartellinatura,

-pannelli esplicativi,

-mostre fotografiche,

-depliant,

-guide e materiale audiovisivo,

-mostre tematiche e storiche,

-laboratori ludico-didattici,

-eventuali escursioni con audioguide.



La funzione di un Giardino Fitoalimurgico.3

-Conservativa

La coltivazione delle **antiche varietà ed ecotipi di piante agrarie** nei *Giardini Fitoalimurgici* consentirà di **preservarne la specificità.**

La conservazione e valorizzazione, di **colture tipiche**, rappresentano prima di tutto un **recupero e la salvaguardia della biodiversità culturale**, a fronte della diffusa omologazione che minaccia le tradizioni locali.

La funzione di un Giardino Fitoalimurgico.4

-Di ricerca gastronomica tradizionale e di proposta turistica.

Studiando l'utilizzo di piante spontanee nella cucina friulana, slovena e veneta si potranno creare occasioni:

- di valorizzazione di ricette tradizionali,
- corsi di cucina,
- concorsi gastronomici,
- pubblicazioni,
- offerte di pacchetti-vacanza a tema,
- scambi cultural-gastronomici,
- creazione di prodotti tipici, sempre a base di erbe alimurgiche.



"Il prato nel piatto"

Fino al 30 giugno 2007 ogni week-end è dedicato alla ricerca e alla raccolta di 12 erbe selvatiche del Montefeltro tra degustazioni di piatti tipici, prodotti locali e visite al territorio



La funzione di un Giardino Fitoalimurgico.5

-Di attività economica.

La **coltivazione delle antiche varietà ed ecotipi di piante agrarie**, le stesse che si ritroveranno nei Giardini Fitoalimurgici, potrà **originare microfiliere di prodotti** per creare una integrazione di reddito per aziende agricole eventualmente coinvolte.





Competenze da possibili partner

- Ricerca scientifica

Raggruppa le competenze necessarie per la definizione del progetto rispetto ai temi specifici (botanici, paesaggistici e storici).

- Progettazione dei Giardini Fitoalimurgici ed eventuali allestimenti dei Centri Visite,

Raggruppa le competenze per la progettazione rispetto ai temi dell'architettura del paesaggio, di allestimenti di sedi espositive, di comunicazione.

- Gestione dei Giardini Fitoalimurgici e degli eventuali Centri Visite,

Raggruppa le competenze rispetto alle tematiche gestionali e finanziarie.

- Informatori

Raggruppa soggetti rappresentativi delle aree oggetto di intervento, conoscitori e raccoglitori di erbe spontanee e conoscitori delle loro denominazioni locali.

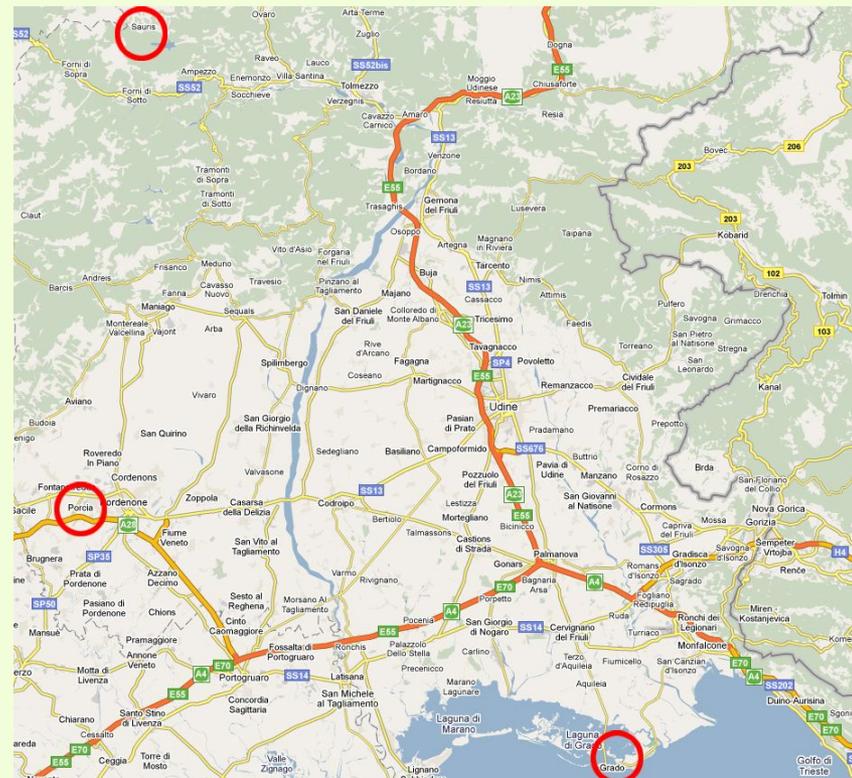
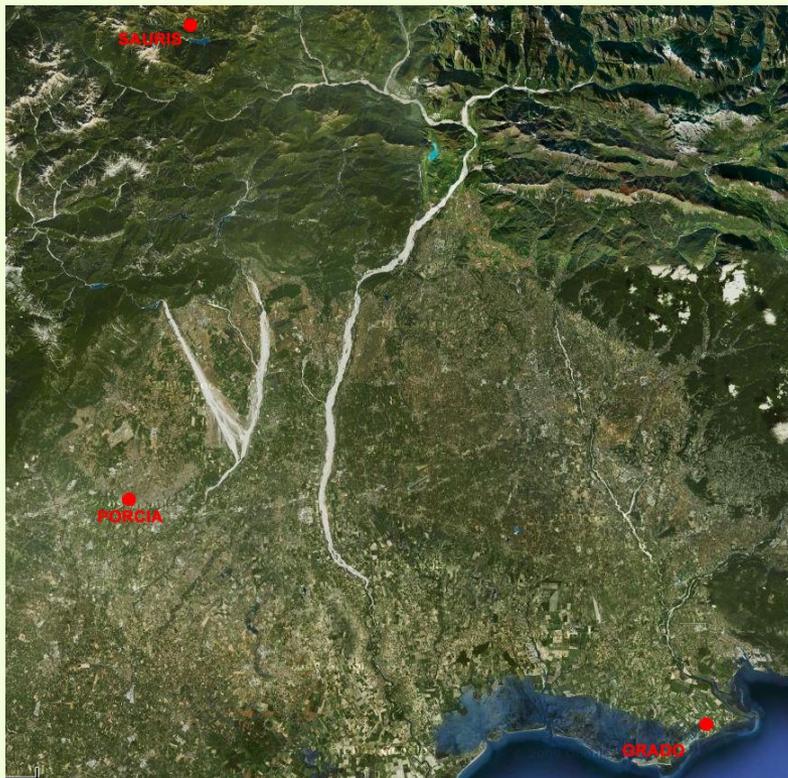


Proposta di località per la realizzazione di ‘Giardini Fitoalimurgici’ esemplificativi

Per le località montane: provincia di Udine : comune di Sauris (UD)

Per le località di pianura: provincia di Pordenone : comune di Porcia (PN)

Per le località costiere: provincia di Gorizia : comune di Grado (GO)



La posizione dei tre siti, Sauris, Porcia e Grado, previsti per la realizzazione dei Giardini Fitoalimurgici in Friuli Venezia Giulia, deriva dalla scelta di individuare piante alimurgiche in habitat diversi e peculiari:

- la zona montana di Sauris, per l'altitudine 1000-1400 m slm e per il suo isolamento orografico;
- la zona di pianura di Porcia, per il suo interesse storico ma anche naturalistico data la sua posizione in area di risorgive,
- l'area di entroterra del comune di Grado, con la frazione di Fossalon, posta in posizione strategica fra la laguna e riserve naturali regionali di grandissimo interesse.

SAURIS, PORCIA e GRADO sono attualmente facilmente raggiungibili:

- Sauris, con l'autostrada A4 e A23 e la strada statale SS52 e, da Ampezzo, proseguendo con la strada provinciale SP73 che, pur essendo di montagna, consente un percorso scorrevole, per giungere al lago e poi al paese.
- Porcia, con l'autostrada A4 e A23, oppure con la strada statale SS13. Un servizio di autobus urbani la collegano a Pordenone a cui si giunge in treno, con la linea Venezia-Udine-Trieste.
- Grado, con l'autostrada A4, o da Nord con la A23, poi con la statale da Palmanova. L'aeroporto di Ronchi dei Legionari-Trieste, dista circa 20 km. Collegamenti con la stazione ferroviaria di Cervignano sono garantiti da un servizio di autobus.