

Convegno nazionale agricoltura 2023

Promozione dei prodotti agroalimentari di qualità per una agricoltura sostenibile ed inclusiva nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro

**Il valore della qualità e agrobiodiversità
dei prodotti agroalimentari pugliesi**

Crispiano 26 ottobre 2023



Anna Maria Cilardi – Regione Puglia

PRODOTTI AGROALIMENTARI PUGLIESI

PROMOZIONE

QUALITÀ

AGROBIODIVERSITÀ

VALORE



PROMOZIONE



DGR N. 282 del 7/03/2022

Approvazione Programma di Promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare 2022/2023

FINALITÀ DI PUBBLICO INTERESSE

- **valorizzare e promuovere in ambito regionale, nazionale ed internazionale**
- **promuovere la partecipazione dei produttori ai sistemi di qualità alimentare**
- **promuovere il messaggio della corretta e sana alimentazione**
- **promuovere il territorio regionale**
- **promuovere l'enogastronomia regionale**
- **consolidare la brand identity Puglia**

Contributi



Per le Associazioni o Fondazioni non a scopo di lucro, nella misura massimo del 30% della spesa ammissibile, comunque non superiore a € 50.000,00.

Per gli Enti Locali e le Pubbliche Amministrazioni nella misura del 50% della spesa ammissibile, comunque non superiore a € 75.000,00.

In relazione alle interventi di educazione alimentare, il contributo massimo ammissibile è pari a € 30.000,00.

QUALITA'



Il settore agroalimentare della Regione Puglia offre una varietà di prodotti di qualità che rappresentano:

- **il legame con il territorio**
- **le competenze dei produttori**
- **le tradizioni locali**

La definizione di **Qualità** non è univoca, ma è un concetto che assume significati diversi e mutevoli, riconducibili ad elementi come il territorio, la cultura nonché agli aspetti più strettamente legati alla reputazione ed alle specificità del prodotto e a metodi di produzione conformi a specifici disciplinari ed attenti alla sicurezza alimentare.

Le produzioni di qualità pugliesi



La Puglia possiede un ricco patrimonio di produzioni agroalimentari di qualità:

- **60 Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche**
- **22 DOP e IGP nel settore agroalimentare tra cui l'olio extravergine d'oliva, elemento simbolo della dieta mediterranea, ortofrutta, prodotti lattiero-caseari e di panetteria**
- **299 produzioni agroalimentari tradizionali (PAT)**
- **254 prodotti compresi nel Regime di Qualità Regionale identificato dal Marchio "Prodotti di Qualità"**

AGROBIODIVERSITA'



Legge regionale n. 39 del 2013

“Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario,
forestale e zootecnico”

FAO: nell'ultimo secolo la scomparsa di tre quarti delle diversità genetiche delle colture agricole ha causato la scomparsa delle produzioni locali e la distruzione degli habitat naturali. Da decenni è in corso un'inversione di tendenza per il recupero e la conservazione della biodiversità in agricoltura.



Strategia Farm to Fork (F2F Strategy)

La strategia Farm to Fork mira ad accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile che dovrebbe:

- *avere un impatto ambientale neutro o positivo*
 - *contribuire a mitigare il cambiamento climatico e ad adattarsi ai suoi impatti*
 - *invertire la perdita di biodiversità*
 - *garantire la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute pubblica, assicurando che tutti abbiano accesso a cibo sufficiente, sicuro, nutriente e sostenibile*
- preservare l'accessibilità dei prodotti alimentari generando ritorni economici più equi, promuovendo la competitività del settore dell'approvvigionamento dell'UE e promuovendo il commercio equo*

Registro regionale



<https://filiereagroalimentari.regione.puglia.it/agrobiodiversita0-registro-regionale>

Anagrafe nazionale

n. 42 varietà vegetali

n. 8 razze

Registro regionale

n. 139 varietà vegetali

n. 9 razze animali



PSR Puglia



2014-2022

5 PROGETTI INTEGRATI PER LA BIODIVERSITA'

RISULTATI n. 650 varietà ritrovate, studiate, conservate, caratterizzate

2023- 2027

10 PROGETTI INTEGRATI PER LA BIODIVERSITA'





Risorse genetiche iscritte al Registro regionale



Arancio
Citrus sinensis L.

**Vaniglia rossa,
Vaniglia rosa**

L'arancio Vaniglia rossa è caratterizzato da una fruttificazione costante con alta produttività. Ha una maturazione scalare da dicembre fino ad aprile.

- **Plantai:** di media vigoria, a portamento rotondeggiante ma non uniforme con rami pendulo ricadenti.
- **Foglia:** forma ellittica, con apice acuminato. Margine fogliare liscio, colore della lamina superiore verde scuro.
- **Fiore:** corolla di dimensione medio piccola, fiori molto numerosi, isolati di colore bianco.
- **Frutto:** di dimensione grande (peso medio 130-150 g) di forma sferoidale leggermente appiattita, base leggermente incavata, quasi piatta. Epicarpo giallo dorato intenso-arancio chiaro, con rilievi retoli. Molto fine e sottile, mediamente aderente alla polpa. La polpa è di colore rosato, uniforme, liscia e grossolana. Abbondante resa in succo.

Storia e curiosità:
Originatosi per mutazione del Vaniglia, è stato diffuso. Sono presenti pochi esemplari in diversi agrumeti pugliesi, sul Gargano, ma anche negli agrumeti familiari sulla costa barese, brindisina, e nel Salento.

Caratteristiche tecnologiche:
Persistenza del frutto sulla pianta elevata. Ha una media resistenza alle principali malattie degli agrumi, tipica della zagara, mozzabianca, cotognosa, tripidi e mal secco.



Ambito locale di riferimento: Puglia, lungo la fascia costiera.



Luogo di conservazione:

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basilica-Carminia Istituzionale (CRA)
- Campo di conservazione del Consorzio di tutela Arancia del Gargano IOP e Limone del Gargano IOP, agro di Foggia-Caruggio (FG)



Schede sintetiche delle Risorse



Conclusioni: il patrimonio di Qualità e Biodiversità della Regione Puglia

Con 650 risorse genetiche vegetali, a rischio di erosione genetica, recuperate e caratterizzate, e oltre 300 prodotti agroalimentari tradizionali, la Puglia si pone tra le regioni più ricche di biodiversità tramandata fino ai nostri giorni dai “Biopatriarchi” pugliesi che hanno custodito gelosamente la ricchezza delle varietà agrarie e delle razze locali di maggior interesse a cui sono legate tradizioni, cultura ed economia delle popolazioni rurali.

Le comunità del cibo, la filiera corta, il registro regionale della biodiversità, le varietà da conservazione, i presidi agroalimentari sono solo alcuni degli strumenti possibili per uno sviluppo sostenibile degli ecosistemi agricoli.



Grazie per l'attenzione