

COMUNICATO STAMPA

Il volume che raccoglie i dati sarà presentato il 5 dicembre a Pisa: rilevante il patrimonio genetico censito

Il Casentino e tutte le sue inaspettate varietà di frutta oggi sono state catalogate in una ricerca della Regione condotta dal Sant'Anna

47 varietà di melo, 32 di pero, 14 di ciliegio e 1 di pesco sono state censite in provincia di **Arezzo** durante lo studio condotto dalla **Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa** in collaborazione con la **Comunità Montana del Casentino** e finanziato dall'**Arsia - Regione Toscana**, i cui risultati **saranno presentati il 5 dicembre** (ore 15.00, aula 3) al Sant'Anna, in contemporanea con il volume **“Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino”**. L'incontro sarà aperto da **Enrico Bonari**, Direttore dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna, e da **Carlo Chiostrì** della Regione Toscana. I docenti **Agostino Stefani** e **Luca Sebastiani** dei Laboratori BioLabs dell'Istituto Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna presiederanno i lavori, mentre **Fabiano Camangi**, anch'egli docente Laboratori BioLabs dell'Istituto Scienze della Vita, illustrerà il volume e la ricerca svolta nell'ambito del progetto **“Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma**

frutticolo autoctono del Casentino”. Sono previsti interventi di **Rita Turchi** (Regione Toscana), di **Luca Segantini** e di **Fabio Ciabatti** (entrambi della Comunità Montana del Casentino) e di **Giuliana Strambi** (Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato del CNR)

Per il Casentino, la ricerca ha evidenziato 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 – si legge nella presentazione del volume - 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 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 censimento in campo dei fruttiferi e alla descrizione delle varietà, ma, avvalendosi di competenze interdisciplinari, li ha caratterizzati in ambito molecolare, chimico-fisico, nutraceutico e sensoriale”.

Compilando la scheda di registrazione disponibile su

http://www.sssup.it/news.jsp?ID_NEWS=3656>emplate=news_archivio.jsp i partecipanti all’incontro, aperto a tutti gli interessati, potranno ritirare una copia omaggio del volume che presenta i risultati della ricerca.

Scuola Superiore Sant’Anna – www.sssup.it
Ufficio Informazione e Comunicazione Istituzionale
Giornalista Responsabile: Dott. Francesco Ceccarelli
P.zza Martiri della Libertà 33
56127 Pisa Tel. +39 050 883378 Mobile +39 348 770378686