**COMUNICATO STAMPA**

**Progetto “La Saragolle e gli antichi grani lucani custoditi”**

Venerdì 3 maggio 2019 alle ore 10:00, presso la sede del CREA-CI di Foggia (S.S. 673 km 25,200), si terrà un OPEN DAY per la presentazione del progetto **SA.GRA.L** e per la visita dei campi in cui vengono conservati gli“antichi grani lucani” (Risorse Genetiche Vegetali - RGV); **in tale occasione i partecipanti avranno la possibilità di visitare il “campo catalogo dei grani antichi” nel quale sono presenti le varietà di origine lucana conservate e tutelate dalle aziende agricole che hanno aderito al progetto**.

L’incontro vedrà la partecipazione del Prof. Mauro Mori del Dipartimento di Agraria dell’Università “Federico II” di Napoli, del Dott. Pasquale De Vita del CREA-CI di Foggia e della Dott.ssa Giuseppina Lagozzo della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE) dell’Università degli Studi della Basilicata.

L’iniziativa si svolge nell’ambito del progetto “La Saragolle e gli antichi grani lucani custoditi” **-****SA.GRA.L**, approvato dalla Regione Basilicata con DGR n. 277/2017 – provvedimento di concessione n. 9, ed è finanziata dal PSR Basilicata 2014-2020 - Misura 10.2.

Il progetto è nato dall’idea di rovesciare il concetto di custodia passiva delle RGV e vuole essere un modo nuovo e concreto di gestire e valorizzare le colture antiche attraverso l’idea di “conservare per utilizzare", per attribuire un giusto valore economico a quei materiali genetici che potrebbero scomparire. L’iniziativa è nata dalla considerazione che nel territorio lucano, gran parte delle risorse genetiche accumulate nel corso dei secoli sono andate perse. Tale erosione genetica è stata incoraggiata dalla rapida diffusione delle nuove varietà. Prima della seconda guerra mondiale in Basilicata si coltivavano oltre 100 varietà di frumento mentre nell’ultimo ventennio le varietà utilizzate si sono ridotte notevolmente con una perdita significativa della diversità genetica presente sul territorio. Questi materiali genetici non vanno assolutamente persi, in quanto rispetto alle moderne varietà sono meno legati all’impiego dei mezzi tecnici e sono in grado di produrre in condizioni ambientali estremamente difficili.

Il tentativo di recuperare le “antiche varietà” di cereali legate alle tradizioni del territorio rappresenta una possibilità concreta di valorizzare gli ambienti marginali della Regione Basilicata riducendo il rischio dell'abbandono del territorio e favorendo la riscoperta di antiche usanze. Questa azione di salvaguardia e valorizzazione oggi è facilitata da una serie di normative comunitarie e nazionali che forniscono adeguati strumenti tra i quali, non ultimo, quello del riconoscimento delle "varietà da conservazione".