

# **Il ruolo dell'agricoltore custode**

Alessio Banini



# Chi sono gli agricoltori custodi?

Sono definiti agricoltori (o “coltivatori”) custodi coloro che, a seguito di iscrizione in appositi albi regionali sulla base di esperienza e di determinate caratteristiche aziendali, provvedono alla conservazione “on farm”/“on situ” (sul posto) delle risorse genetiche a rischio di estinzione iscritte nei repertori, secondo le modalità definite dalle rispettive leggi e dietro supervisione dell’Ente pubblico responsabile della conservazione.

# Riferimenti normativi

Il riferimento principale è la legge n.194/2015 sulla biodiversità agricolo-alimentare che:

- definisce il ruolo degli agricoltori custodi
- definisce il ruolo degli allevatori custodi
- istituisce la Rete nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare



# Per riassumere:

Gli agricoltori custodi sono essenzialmente custodi di un processo evolutivo, legato ad un bene collettivo che è intriso di saperi, tecniche, usi e consuetudini del quale sono titolari

Sono soggetti pubblici e privati, in forma singola o associata, che aiutano a mantenere la biodiversità del nostro ambiente

Provvedono al mantenimento evolutivo di almeno una risorsa genetica di interesse alimentare e agrario locale, vegetale o animale soggetta a rischio di estinzione o di erosione genetica iscritta nell'Anagrafe nazionale

Diffondono, per quanto possibile, la conoscenza, l'uso e le tradizioni legate alle risorse genetiche di cui sono custodi

Contribuiscono, qualora necessario, al rinnovo del seme/materiale di moltiplicazione conservato presso il Centro di conservazione ex situ e/o la Banca del germoplasma stesso/a





**CONSERVAZIONE IN SITU** (In situ conservation):  
è la conservazione di ecosistemi e di habitat naturali e il mantenimento e recupero di popolazioni specifiche, vitali, nel loro ambiente naturale o, nel caso di specie addomesticate o coltivate, nell'ambiente in cui esse hanno sviluppato le loro caratteristiche distintive. Si tratta di un sistema 'dinamico' di conservazione, perché sottoposto alla pressione selettiva ambientale, determinata da fattori biotici (uomo incluso) e abiotici.

**CONSERVAZIONE ON FARM** (On farm conservation):  
è di fatto una conservazione in situ. Il termine fa prevalente riferimento alle popolazioni di specie animali e vegetali coltivate/allevate continuativamente nell'azienda agricola. In questo caso si rileva il ruolo essenziale svolto dagli agricoltori nella creazione, impiego e custodia delle risorse genetiche e il legame con la cultura (in senso lato) delle popolazioni umane che le hanno sviluppate.

# Coltivatore/Agricoltore Custode della Toscana

Sin dal 2004, in Toscana si definisce **Coltivatore Custode** chi provvede alla conservazione "in situ" delle risorse genetiche a rischio di estinzione iscritte nei Repertori regionali della Regione.  
(legge regionale n. 64/2004)

In sintesi il **Coltivatore Custode** in Toscana:

- provvede alla messa in sicurezza della singola risorsa genetica proteggendola e salvaguardandola da qualsiasi forma di contaminazione,alterazione o distruzione
- diffonde la conoscenza e la coltivazione delle risorse genetiche di cui ècustode, attenendosi ai principi di cui alla LR 64/04
- effettua il rinnovo dei semi di specie erbacee conservati nella Bancaregionale del germoplasma



# Come si diventa agricoltore custode?

L'incarico di coltivatore custode è conferito a seguito di iscrizione in un Elenco tenuto dall'ente Terre Regionali Toscane e di incarico affidato dallo stesso Ente tramite sottoscrizione di un'apposita convenzione.

L'iscrizione nell'Elenco non implica l'affidamento automatico dell'incarico di Coltivatore Custode da parte di Terre Regionali Toscane, ma solo la possibilità che questo avvenga sulla base dei criteri fissati dalla LR 64/04 e dal relativo regolamento di attuazione. Pertanto l'iscrizione all'Elenco non è condizione sufficiente per l'affidamento dell'incarico di Coltivatore Custode, ma è indispensabile perché ciò avvenga.

Per le schede tecniche, l'elenco e le richieste di iscrizione consultare il sito:  
[germoplasma.regione.toscana.it](http://germoplasma.regione.toscana.it)

# Banca del Germoplasma

La Banca Regionale del Germoplasma della Toscana è volta a garantire la tutela, mediante la conservazione *ex situ*, delle risorse genetiche locali, a rischio di estinzione, del territorio regionale. Concepita come un sistema di banche del germoplasma (banche dei semi, campi-collezione, ecc.), la Banca svolge tutte le operazioni dirette a salvaguardare il materiale genetico in essa conservato, da qualsiasi forma di contaminazione, alterazione e distruzione.

La Regione Toscana ha, nel tempo, individuato varie banche del germoplasma già operanti da anni nel settore, che sono state incaricate dalla Regione Toscana stessa, oggi tramite Terre Regionali Toscane, per la conservazione "*ex situ*" delle varietà locali iscritte nel Repertorio regionale.





# Uno sguardo antropologico

Il ruolo dell'agricoltore custode non è soltanto quello di garantire la biodiversità ma anche quello di aver un profondo legame con il territorio e con i saperi della comunità locale

Agricoltore come custode di paesaggio agrario: il ruolo dell'agricoltura è fondamentale nella modellazione del paesaggio e nel rapporto con l'ambiente, nella sua salvaguardia e nel modo di renderlo adatto alla vita umana

Custodire la biodiversità significa anche salvaguardare determinati prodotti tipici locali e tramandare, oltre ai loro saperi, la possibilità di una sostenibilità in senso economico

# Prodotti tipici

Alcune caratteristiche dei prodotti tipici:

- Memoria storica (tradizioni, cultura)
- Localizzazione geografica (territorio circoscritto, condizioni ambientali)
- Qualità (materia prima d'eccellenza che rende il prodotto unico)
- Tecniche di preparazione (esperienza degli artigiani, strumenti e metodologie tramandate, sapere e saper fare)

I prodotti tipici locali possono essere tutelati attraverso marchi e progetti specifici



# Identità culturale e prodotti tipici

I prodotti tipici possono contribuire a definire l'identità culturale di un gruppo o di un territorio (pici, aglione, chianina, ecc.)

La tradizione enogastronomica diventa uno degli elementi che definisce la cultura locale

La conservazione e valorizzazione dei prodotti tipici aiuta a preservare e valorizzare anche l'identità culturale del gruppo sociale o del territorio di riferimento

Tradizione ma anche innovazione: il sapere tradizionale non è mai fisso e immutabile ma viene adattato, modificato, innovato.

Quindi per conoscere i nostri prodotti tipici, dobbiamo conoscere la nostra cultura e il nostro territorio, e viceversa.





# Il valore economico e culturale

I prodotti tipici, come le culture, vivono di scambi e adattamenti. Custodire i prodotti tradizionali, le diversità, è arricchimento: ma tenerli fisse in una teca o in un museo li consegna alla storia. Pretendere di preservarli togliendoli dallo scambio culturale è rischioso come farli scomparire.

Il valore culturale della diversità in agricoltura si aggiunge al valore di redditività economica: perché oltre a salvaguardare il benessere in campo agricolo permette di tutelare e valorizzare saperi e tradizioni del territorio.

Compito del settore pubblico è anche quello di rendere economicamente sostenibile tale attività, promuovere la tutela della biodiversità anche attraverso gli agricoltori custodi.

# Grazie per l'attenzione

[alessiobanini@gmail.com](mailto:alessiobanini@gmail.com)