AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA: AL VIA PROGETTO VALORIZZAZIONE 130 PESCHIERE, MICROCOSMI BIODIVERSITA'

19 Giugno 2025



ORSOGNA – La mappatura, la tutela e la valorizzazione di circa 130 peschiere, che scandiscono il paesaggio agrario delle colline di Orsogna e dei paesi vicini, in provincia di Chieti, tra la Maiella e il mare, diventati bacini di preziosa biodiversità animale e vegetale.

Peschiere in media di 40 metri quadri risalenti anche all'800 che hanno rappresentato per generazioni di contadini una fondamentale raccolta di acqua potabile, per uso domestico, per abbeverare animali, per annaffiare orti e che saranno ora oggetto di un approfondito programma di ricerca scientifica per arrivare infine ad una proposta di gestione utile alla salvaguardia di tutte le specie che in esse trovano un habitat ospitale.

Questo l'ambizioso progetto "Peschiere, microcosmo di biodiversità" che è stato presentato nei giorni scorsi dalla Bio Cantina Sociale Orsogna, che da anni pratica un modello di viticoltura biologica e biodinamica, leader in Abruzzo e in Italia con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto e con 3.000.000 di bottiglie l'anno prodotte e commercializzate in numerosi Paesi al mondo.

"La tutela della biodiversità, il prendersi cura del paesaggio – ha detto Giuseppe Micozzi, presidente di Bio Cantina Sociale Orsogna -, preservandone l'integrità e la memoria storica, rappresenta una mission ineludibile per chi come noi ha deciso di puntare tutto su la viticoltura biologica e biodinamica, sostenibile e che rispetta la natura. La biodiversità espressa dalle peschiere è poi unica, perché di fatto è stata creata dai contadini: qui l'uomo e la natura si sono integrati in un unico ecosistema ed è nostro dovere ora preservarlo e trasmetterlo alle generazioni future".

L'evento si è svolto davanti alla peschiera e all'orto della famiglia Damiano, in contrada Fraia di Orsogna, alla presenza, oltre

che del presidente Micozzi, del direttore di Bio Cantina Sociale Orsogna, l'enologo Camillo Zulli, di Nicola Tormen, direttore della World biodiversity association (Wba), di Michele Scognamiglio, docente di Scienza dell'alimentazione dell'Università Federico II di Napoli, di Aurelio Manzi, etnobotanico, di Alessandro Di Federico, fotografo naturalista, di Fernando Di Fabrizio, presidente della cooperativa Cogecstre di Penne (Pescara) e documentarista, di Maurizio Udicino, ricercatore all'Università di Milano, di Fernando Spina, ornitologo, del biologo Mario Pellegrini e del botanico Antonio Di Renzo, entrambi della squadra della Bio Cantina Sociale Orsogna.

L'iniziativa rientra nel più complessivo progetto di Bio Cantina Sociale Orsogna "Pe' nin perde la sumente", in collaborazione con la Banca del Germoplasma del Parco Nazionale della Maiella, che intende conservare e coltivare i "saperi e sapori contadini" ripartendo dalle aree marginali e dalle montagne, "le casseforti della biodiversità".

Al fianco della peschiera della famiglia Damiano, è stato intanto già collocato un cartello in cui viene indicata la data di realizzazione, le famiglie che l'hanno detenuta nel tempo, e tutta la qualità floristica e faunistica che essa conserva. Già censite infatti in uno studio preliminare, 40 specie floristiche, tra cui i rari Lino d'acqua e il Carice volpina, sei specie anfibie, tra cui il Tritone italiano, il Tritone punteggiato e la Raganella italiana, numerosi insetti acquatici e il raro granchio di fiume, e 51 varietà di uccelli che frequentano la peschiera.

Operazione che sarà ripetuta per tutte e 130 le peschiere, in media di circa 40 metri quadri e profonde un metro, la cui gestione sarà affidata a Bio Cantina Sociale Orsogna che proporrà ai soci un vademecum sulle corrette pratiche, uniti nell'associazione "Habitat Peschiera, custodi di biodiversità agricola".

"Questo percorso è iniziato un paio d'anni fa – ha spiegato Camillo Zulli -: i nostri vigneti hanno come pregio anche la presenza di queste peschiere, testimoni della civiltà contadina, che servivano ad accumulare acqua potabile a servizio delle famiglia e delle necessità quotidiane. Con il passare del tempo una parte di esse si è prosciugata o rimboschita ma molte sono arrivate fino a noi e perdendo l'originaria funzione si sono inselvatichite, diventando così degli straordinari microcosmi di biodiversità, Il progetto dunque ha innanzitutto l'obiettivo del censimento della flora e della fauna vertebrata e invertebrata presente nelle peschiere, con lo scopo di preservarle, di migliorarne la fruizione attraverso pratiche gestionali sostenibili da diffondere tra i soci e i proprietari, tra cui, importantissimo, l'obiettivo del risparmio della risorsa idrica".

Che anche una piccola peschiera può essere un microcosmo di biodiversità, lo ha dimostrato platealmente il direttore Wba, Nicola Tormen, che attingendo due campioni d'acqua della peschiera Damiano durante la presentazione del progetto, ha confermato la presenza di piccoli tritoni, raganelle, rane e larve di libellula.

"Il percorso di collaborazione con Bio Cantina Sociale Orsogna – ha spiegato infine Tormen – ha preso il via nell'ambito della certificazione e del costante monitoraggio della biodiversità presente nel territorio dove i vigneti di questa esemplare realtà cooperativa insistono. Il progetto delle peschiere è un altro passo nella stessa direzione, quanto più prezioso, perché la scomparsa degli ambienti acquatici a causa dei cambiamenti climatici, con l'innalzamento delle temperature e il prolungarsi dei periodi di siccità rappresentano un importante fattore di perdita di biodiversità, con una minaccia che incombe in particolare su anfibi e insetti".

Il Progetto, scendendo nel dettaglio, sarà articolato nelle seguenti fasi: studio del territorio di riferimento dal punto di vista naturalistico e geologico; individuazione e georeferenziazione di tutte le peschiere presenti; contatto con i proprietari e contestuale sensibilizzazione; rilievi per ogni peschiera, sia di tipo strutturale che botanico e faunistico; indagine storica sulla costruzione delle peschiere e le relative attività connesse; focus sulle pratiche gestionali sostenibili per la loro diffusione tra i soci e i proprietari; monitoraggio negli anni successivi.

Relativamente alla fase di censimento si stanno effettuando rilievi fitosociologici e floristici con metodo Raunkiaer e metodo Braun-Blanquet, rilievi faunistici con metodo IKA e IPA e l'analisi geologica.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli