AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

RISCOPERTA DI 29 VITI, OLIVI E ALBERI DA FRUTTO: BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA CAPOFILA PROGETTO UE

24 Agosto 2026



MONTENERODOMO – La caratterizzazione, la conservazione e la coltivazione di 29 nuove risorse genetiche non ancora iscritte nella sezione Biodiversità agraria regionale, di cui 11 viticole, 7 olivicole e ancora meli, peri, castagne, mandorli, agrumi e gelsi che rappresentano un tesoro agroalimentare del territorio dell'intero Abruzzo, a rischio di scomparsa.

Questo l'ambizioso progetto che vede come capofila la Bio Cantina Sociale Orsogna, finanziato dal bando regionale dell'agro-biodiversità a valere sull'intervento Aca 16 della Politica agricola comune (Pac 2023-2027), con partner scientifici il Parco nazionale della Maiella e la sua Banca del germoplasma, le facoltà di Agraria delle Università di Perugia e Teramo, e il Crea.

Ad illustrarne i contenuti e gli sviluppi l'enologo Camillo Zulli, direttore della cooperativa sociale leader in Italia nella viticoltura biologica e biodinamica, nel seminario annuale che si è svolto ieri a Montenerodomo, in provincia di Chieti, solo uno degli appuntamenti della dodicesima edizione di Saperi e sapori antichi di Iuvanum, che ha avuto come teatro la celebre area archeologica.

Punto qualificante del progetto, l'attività di conservazione delle varietà in campo e presso la Banca del germoplasma del Parco nazionale della Maiella, e l'iscrizione di 70 nuovi "agricoltori custodi" in situ.

Dal cuore dei monti Pizzi, nel territorio sud-orientale del Parco, e al centro del seminario, emergono del resto già esempi

concreti e tangibili di come la conservazione dell'agro-biodiversità possa tradursi in valore economico, culturale e ambientale per le comunità locali abruzzesi.

Ne è un primo esempio la "patata sessanta", dalla forma oblunga, buccia rossa e pasta bianca e soda, varietà locale tornata protagonista grazie alla costituzione di un'associazione di agricoltori custodi che ne ha incrementato significativamente la produzione, salvaguardando un patrimonio gastronomico e genetico unico del territorio.

Secondo esempio la Ghiuppitt de Mundeneire, ecotipo locale di Sangiovese, coltivato e selezionato nel territorio di Montenerodomo, seguito da cinque anni dalla Bio Cantina Sociale Orsogna, è che oggi è un vino protagonista del marchio Pé nin perde la sumente, simbolo di un impegno generazionale verso la continuità varietale.

"La caratterizzazione e la salvaguardia delle antiche varietà ed ecotipi viticoli e frutticoli – ha spiegato Zulli – rappresenta oggi una risposta concreta ed urgente al rischio di erosione genetica, fenomeno causato dalla diffusione massiva di cultivar moderne ad alta produttività che stanno progressivamente soppiantando gli ecotipi tradizionali. La tutela delle varietà antiche non è solo atto agronomico: è presidio culturale, difesa del paesaggio rurale e motore di sviluppo per le comunità locali, in un equilibrio tra memoria e innovazione. Bio Cantina Sociale Orsogna è protagonista storica nel recupero della biodiversità viticola abruzzese. La cooperativa lavora da anni alla salvaguardia di vitigni e ecotipi locali, custodendo oggi dieci risorse genetiche viticole, inserite anche esse nel progetto di caratterizzazione Aca 16".

Ad intervenire nel seminario, introducendo i lavori, Angelo Piccoli, sindaco di Montenerodomo, Lucio Zazzara, commissario straordinario del parco nazionale della Maiella, Diana Peschi, sindaco di Civitaluparella, Maurizio Bucci, sindaco di Gamberale, Palmerino Fagnilli, sindaco di Pizzoferrato.

Le relazioni sono state affidate, oltre che a Zulli, per il Parco nazionale della Maiella a Luciano Di Martino, direttore e Marco Di Santo, responsabile ufficio agronomico, ad Aurelio Manzi, etnobotanico, e a Michele Scognamiglio specialista in scienze dell'alimentazione.

Focus anche sull'area archeologica di Iuvanum a cura di Oliva Menozzi e Patrizia Staffilani, dell'Università D'Annunzio di Chieti e Pescara, e di Federica Speziale e Francesca Russo per la Soprintendenza archeologia, belle arti e paesaggio di Chieti e Pescara.

Per il sindaco Piccoli, "questo progetto non fa altro che proseguire sulla strada già intrapresa della valorizzazione della nostra 'patata sessanta', avviata circa sette anni fa, grazie ad una contadina che per tradizione di famiglia ha continuato a coltivarla, preservandola così dalla scomparsa. Da allora siamo riusciti a moltiplicare la produzione, che rimane ancora modesta, ma la nostra patata sta diventando già un valore del territorio, molto apprezzata, e con buoni margini di crescita".

Sulla stessa lunghezza d'onda il direttore del Parco Di Martino: "questa tipologia di progetti in ambito agricolo rappresentano un fondamentale volano di crescita e sviluppo dell'area protetta, centrale è in particolare il coinvolgimento degli stessi agricoltori, come custodi della biodiversità, come sta avvenendo con produttori della patata dei monti Pizzi, una varietà agronomica ricoperta anche grazie alla Banca del germoplasma del Parco. Un progetto di comunità che si affianca a quelli sulla viticoltura, che proprio in questo territorio hanno consentito di riportare a produzione il sangiovese Ghiuppitt de Mundeneire, grazie alla iniziativa illuminata e incentrata sulla biodiversità e radicamento della Bio Cantina Sociale Orsogna".

Ha infine spiegato l'etnobotanico Manzi: "la preziosa sinergia che si è creata tra enti e soggetti privati, sta dando già importanti frutti per quanto riguarda il recupero della biodiversità nel territorio abruzzese, comincia a produrre anche un nuovo reddito economico per le popolazioni locali e contribuisce a rafforzare il loro senso di appartenenza. In particolare, il progetto Aca 16 è lungimirante anche nella considerazione dei cambiamenti climatici in atto. Le colture nei prossimi decenni tenderanno a risalire in quota, ogni 100 metri infatti la temperatura si riduce mediamente di 0,6 gradi. L'agricoltura si sposterà in montagna, proprio dove sono ancora presenti moltissime varietà di vitigni e piante fruttifere che altrove sono state abbandonate, e che sono già adattate alla tipologia di terreno e alle particolari condizioni climatiche, vedasi la forte escursione termica. La riscoperta e messa in produzione delle antiche cultivar è dunque un investimento per il futuro".

© 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