**AGRINET IL FUTURO IN CAMPO**

**PUNTATA 4 – 10 giugno 2023 ORE 17.30 TV2000**

**La biodiversità nel Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni**

Alla fine degli anni ’80 l'entomologo americano Edward Wilson ha definito la ricchezza di vita sulla terra, fatta dai milioni di piante, animali e microrganismi con il termine **biodiversità**. L'attività agricola ha un forte legame con la biodiversità, ne dipende fortemente e al tempo stesso può svolgere un ruolo importante nella conservazione di habitat e specie che dipendono dai terreni agricoli. Questo è anche uno degli obiettivi chiave dell’agricoltura moderna, proteggerla e salvaguardarla.

Con la quarta puntata di **Agrinet il futuro in campo** andiamo a visitare uno dei luoghi più ricchi di biodiversità in Italia: il **Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni**, che al suo interno conserva una varietà incredibile di ecosistemi tutti legati l’uno all’altro, tutti indispensabili, grazie alla presenza di un variegato microclima che va dal mare alla montagna in una manciata di chilometri.

Ai microfoni di **Agrinet il futuro in campo**, **Gregorio Romano – Direttore del Parco,** illustra come quella del Cilento sia una terra dalle dolci colline ricoperte di ulivi e macchia mediterranea che si rispecchiano nel blu del Tirreno e allo stesso tempo, terra dalle morfologie aspre e incise da torrenti e calanchi, una terra che ha permesso una grande ricchezza di biodiversità e che oggi ospita diversi **Presidi Slow Food**, grazie alla cura di piccolissimi produttori che hanno saputo salvaguardare nel tempo prodotti della tradizione che in parte rischiavano l’abbandono. Qui la forza di una agricoltura sostenibile, capace di preservare il paesaggio, è fatta di colture molto diverse tra loro e tra quelle che visitiamo ci sono il **carciofo bianco di Pertosa** e la **mozzarella nella mortella, entrambi presidi Slow Food**. L’agricoltura fatta in modo sostenibile ed in armonia con la natura è infatti da sempre creatrice di paesaggi diversificati, produttrice di biodiversità e parte integrante del mantenimento dei servizi ecosistemici. Evitando le monocolture, evitando la distruzione dei paesaggi a favore di una maggiore produzione, ed evitando l’introduzione di specie aliene, ma supportando invece la diversificazione dei prodotti e dei paesaggi, tutelando le specificità locali e gli habitat tipici dell’area, si può preservare un paesaggio di grande valore.

**La conduttrice Francesca Magnoni** incontra due agricoltori locali: **Mario Di Bartolomeo,** allevatore che dopo una carriera sportiva, oggi dedica le sue energie all’azienda di famiglia: in 130 ettari incuneati tra il verde del Monte Gelbison e l’azzurro del mare, con orgoglio produce tipicità cilentane: cacioricotta salata di capra, primosale, pecorino, formaggi fatti con fiori ed erbe locali, lavorati con latte crudo e senza utilizzo di fermenti, olio extravergine d’oliva e soprattutto la **mozzarella nel mirto,** o come si dice qui nella *mortella*, che oltre a conservare intatta la sua freschezza, dà aromi e profumi inconfondibili.

Scopriamo poi un'altra eccellenza locale: il **Carciofo Bianco di Pertosa** la cui coltivazione risale almeno ai primi decenni del ‘900, ma è probabilmente riferibile ad epoche ancora più antiche. Il carciofo ha rappresentato un ruolo importante nell’economia di questi Comuni quando numerose famiglie si dedicavano alla sua coltivazione e poi ha rischiato di scomparire, ma dal 2003 è diventato **presidio Slow Food.** Ne parliamo con **FRANCESCO D’ORILIA**, promotore dell’ingresso di questo delizioso carciofo nel presidio Slow Food. Incontriamo poi uno dei piccoli coltivatori locali, **Luigi Lupo** che ce lo fa assaggiare crudo appena colto dalla pianta, dolcissimo, delicato e senza spine.

Per capire l’importanza della biodiversità e del mantenimento dei servizi ecosistemici, sentiamo le parole di **GIULIA LUCERTINI** - ricercatrice in estimo agrario e sistemi di valutazione del territorio dell’Università IUAV di Venezia – che ci spiega quanto sia importante fare agricoltura mantenendo integre la fauna e la flora spontanea. Coltivare e allevare specie autoctone significa integrarsi con il territorio in cui si lavora e quindi avere ridotti problemi di adattamento alle condizioni del luogo, attenuando così anche gli effetti dei cambiamenti climatici, perché quelle specie animali e floreali sono già naturalmente più adatte e resistenti, anche se magari meno produttive, ma sicuramente di qualità.

La puntata si chiude con tutto il sapore del pomodoro fresco sotto il sole della Basilicata e poi la puntata termina con **Le Avventure di Paco,** 3 minuti dedicati ai più piccoli e ai loro genitori, con **Patricio Castillo Varela**, educatore sociale e culturale, interprete LIS e responsabile del *Progetto inSegni Apprendi* , che nei panni di un simpatico contadino racconta ai bambini, in modo divertente e in una ambientazione animata ispirata al mondo della campagna, cosa sia la Politica Agricola Comunitaria e quanto questa influisca sulla vita anche dei più piccoli e di tutti i giorni.