

ANTICHI VITIGNI ABRUZZESI ALLO STUDIO DEL PARCO DELLA MAJELLA



LAMA DEI PELIGNI - Domenica scorsa, presso il Giardino Botanico "Michele Tenore" di Lama dei Peligni (Chieti), nell'ambito del convegno sulla viticoltura abruzzese, sono state affrontate numerose tematiche, dagli aspetti storici della coltivazione, al recupero ed alla valorizzazione delle antiche cultivar, alla salvaguardia della rara vite selvatica.

L'analisi storica è stata effettuata dai coautori del volume *La viticoltura storica in Italia*, tra cui **Aurelio Manzi**, etnobotanico, **Michele Tanno**, agronomo molisano, **Mario Pellegrini**, direttore Riserva regionale Bosco di Don Venanzio a Pollutri.

La riscoperta e la valorizzazione degli antichi vitigni abruzzesi sono stati illustrati dalla Regione Abruzzo, con **Maurizio Odoardi**, agronomo impegnato in prima persona per oltre trent'anni in questa importante attività istituzionale, lo storico **Edoardo Micati** ha presentato la composizione e la dislocazione delle antiche vasche di pigiatura nella regione.

Tra i numerosi interventi, il prof. **Angelo D'Archivio**, dell'Università dell'Aquila, ha trattato le metodologie chimiche di classificazione varietale dei vini bianchi abruzzesi, mentre i ricercatori dell'Università di Chieti hanno approfondito gli aspetti fitochimici e farmacologici del vino.

Infine i tecnici dell'Ente Parco hanno donato all'amministrazione comunale di Gessopalena alcuni cloni dell'antica cultivar "uva nera antica", recuperati da un esemplare patriarca con il supporto del Vivaio "Oasi Vivai Piante" di Ripa Teatina.

Vivo apprezzamento per la riuscita della manifestazione sono state espresse da parte del vice sindaco di Lama dei Peligni **Tiziana Di Renzo**, dal presidente del Consorzio Codice Citra **Valentino Di Campli** e dal vice presidente del Parco **Claudio D'Emilio**.

Il convegno di Lama dei Peligni, è stata la giornata conclusiva di un ciclo di seminari dal titolo "Aspetti scientifici e culturali della filiera botanica alimentare" iniziati il 26 di ottobre ed organizzati dall'Ente Parco nazionale della Majella in collaborazione con la Facoltà di Farmacia dell'Università di Chieti, con il patrocinio di Slow Food, Società Botanica Italiana, Centro studi antropologici e territoriali degli Abruzzi e dal Consorzio vitivinicolo Codice Citra.

Nelle giornate del 26 e 27 ottobre, presso l'aula magna dell'Università di Chieti una nutrita schiera di tecnici e ricercatori si sono alternati con una buona partecipazione di pubblico fortemente interessato alle tematiche affrontate.

Gli argomenti hanno spaziato dal recupero delle cultivar tradizionali alle esperienze di filiera produttiva delle stesse, con approfondimenti su cibi ed erbe della tradizione, ad opera dei numerosi relatori tra cui il prof. **Angelo Cichelli** dell'Università di Chieti, che ha affrontato la tematica della qualità e tipicità delle produzioni del territorio, **Sergio Guidi** dell'Istituto superiore Protezione Ambiente Emilia-Romagna ha trattato i "Frutti dimenticati e la biodiversità recuperata", **Donato Silveri** del Consorzio Solina d'Abruzzo e **Aurelio Manzi**, dei rischi e pericoli nell'alimentazione contadina del passato.

Inoltre le esperienze degli agricoltori custodi del Parco della Majella, riportate da **Sergio Di Renzo**, hanno reso tangibile agli uditori le sfide e le criticità del ritorno alla terra.

Il tema della canapicoltura ha confermato l'interesse crescente per questa coltivazione, con l'analisi di prospettive economiche per un mercato regionale.

Grande interesse si è riscontrato per i due incontri tematici realizzati in contemporanea sul Life Floranet, progetto per la salvaguardia di sette specie floristiche nei parchi naturali dell'Appennino abruzzese.