



Con il contributo di
REGIONE TOSCANA

Partner
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA
Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione e Scienze Matematiche
Dipartimento di Scienze Storiche e dei Beni Culturali

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE
Centro Interuniversitario di Ricerca sul Turismo

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PISA
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali

Partecipanti
ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO
AZIENDA AGRICOLA CASTEL DI PUGNA
AZIENDA AGRICOLA CROCUSBRANDI
AZIENDA AGRICOLA FATTORIA DI MAIANO
BELLADONNA SAS
CONSORZIO CHIANTI COLLI SENESI
CONSORZIO VOLONTARIO FITOSANITARIO E DI MIGLIORAMENTO FONDIARIO PER LA PROVINCIA DI SIENA
FONDAZIONE MUSEI SENESI
LA PROPOSTA – COOPERATIVA SOCIALE ONLUS
PROVINCIA DI SIENA
PROVINCIA DI GROSSETO
REDEVO GAMES SRL
T4ALL

Collaborazioni
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA
Dipartimento di Scienze della Vita
Dipartimento di Scienze Politiche e Internazionali
Dipartimento di Studi Aziendali e Giuridici

COMUNE DI CASTELNUOVO BERARDENGA
MUSEO DEL PAESAGGIO

COMUNE DI SAN GIMIGNANO

COMUNE DI SAN QUIRICO D'ORCIA

CONSORZIO AGRARIO DI SIENA

ASSOCIAZIONE LAND.IS

TENUTA CAPARZO SRL
TENUTA FANTI
TENUTA SESTA



Farfalla

Identificazione, valorizzazione e conservazione di specie vegetali, della filiera e delle tecniche di coltivazione agricola nella Toscana centro-meridionale

Il Progetto

Il prodotto tipico è messaggero di saperi materiali e immateriali distintivi di un territorio specifico e legati a un tempo storico: entrambi gli aspetti incontrano sempre più il gusto dei consumatori e possono orientare le politiche di prodotto e le strategie di comunicazione delle aziende, diventando fattori di successo imprenditoriale.

Insufficiente è però la capacità di valorizzare il “legame unico e irriproducibile col territorio di origine” del prodotto tipico.

Il progetto FARFALLA nasce da esperienze realizzate in Toscana dalle Università e centri di ricerca con enti e associazioni, su “aree e prodotti specifici” nell'intento di legare produzioni e storia del paesaggio rurale, in particolare quella etrusca e romana.

Si tratta di un' iniziativa pilota per l'identificazione, la conservazione e la valorizzazione di prodotti agricoli, con attenzione a quelle varietà (viti, olivi in particolare) a rischio di scomparsa, mettendone in luce la dipendenza culturale dal territorio di origine. L' approccio scientifico innovativo si basa su una rete di discipline fra cui l'archeologia, la botanica, l'agronomia, la chimica, la biologia, l'economia, le scienze politiche e l'ingegneria dell'informazione.

Il riconoscimento dell'eredità culturale e dell'identità storica è finalizzato alla creazione di strumenti appropriati di valorizzazione, da associare al sistema vigente di certificazioni e di una metodologia basata sui seguenti punti:



- mappatura di produzioni agricole locali e relazioni con il paesaggio, il territorio e la sua storia, con particolare riferimento all'olivo, alla vite e allo zafferano.
- Creazione di una banca dati del germoplasma di specie vegetali in territori a forte caratterizzazione storico-archeologica.
- Analisi e riproduzione di tecniche tradizionali di coltivazione e trasformazione dei prodotti agricoli.
- Strumenti e metodi per la valorizzazione turistica del territorio attraverso la partecipazione del sistema locale.
- Sviluppo di soluzioni ICT per la comunicazione e la promozione delle produzioni.

La valorizzazione del prodotto tipico così intesa si traduce in una risorsa ad alto valore aggiunto per lo sviluppo e la crescita del territorio e dei flussi turistici e in un vantaggio competitivo per accrescere le competenze e dar vita a nuovi modelli di governance partecipata. I consumatori, in particolare, hanno accresciuto la percezione della tutela della propria salute e del contesto ambientale locale e globale: ricercano prodotti di qualità, legati a eticità della filiera produttiva e tutela dell'ambiente, a partire dal Km0 e si organizzano in gruppi di acquisto. Tali comportamenti riguardano beni e servizi e le scelte critiche, oltre ai consumi alimentari, interessano anche i trasporti. Il riconoscimento delle esternalità positive della produzione e del consumo dei prodotti a valenza storico-culturale e i loro benefici economici, seppure non riconosciuti dal mercato, compongono proprio quel valore aggiunto in grado di stimolare uno sviluppo locale sostenibile nel suo profilo socio-ambientale.

Nelle immagini le indagini sul campo, che costituiscono la prima fase del progetto Farfalla. Nel cuore del Brunello di Montalcino (Montosoli), in un'area di concentrazione di reperti etruschi, accanto ai vigneti di recente impianto sopravvivono brandelli di paesaggio storico (promiscuo, con viti maritate a olivi e alberi da frutto) ormai in abbandono (a sinistra). Archeologhe dell'Università di Siena in ricognizione osservano le fasi di raccolta di campioni di vite selvatica compiute dalla dott.ssa agr. Letizia Tozzini, dell'Università di Pisa (a destra).