I sapori perduti che ritornano sulle nostre tavole, cibi da riscoprire grazie a filiere alimentari sostenibili e di qualità che valorizzano la biodiversità. E' questa la sfida europea di Diversifood, un progetto quadriennale finanziato all'interno del programma Horizon 2020 che ha preso avvio nel febbraio 2015: oltre all'Università di Pisa, sono venti i partner coinvolti in dodici diversi Paesi. "I sistemi biologici sono generalmente più resilienti e produttivi se sono diversificati e adattati agli specifici contesti, tuttavia lo sviluppo delle pratiche agronomiche non è andato in tale direzione -

spiega il professore Gianluca Brunori del dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Ateneo pisano - e nel tempo si è verificata una diminuzione costante della quantità di diversità coltivata, a cui nemmeno gli sforzi di conservazione dei materiali genetici messi in atto negli ultimi decenni dalle banche del germoplasma sono riusciti a far fronte".

Nei quattro anni del progetto sono previste sperimentazioni e analisi per una serie di prodotti dell'agricoltura e della selvicoltura, a livello di sistemi colturali, di azioni di marketing e di comunicazione e di studio delle relative cornici normative.

Fra i prodotti che il progetto intende valorizzare ci sono ad esempio il farro della Garfagnana o il "grano monococco", che dal punto di vista nutrizionale si differenzia dal frumento tenero o da quello duro per l'alto contenuto proteico e per l'elevata quantità di carotenoidi, o quello "saraceno", che in realtà non essendo un cereale è adatto per celiaci, oppure ancora l'amaranto, uno pseudocereale originario del centro America dai chicchi commestibili e solitamente consumato in modo simile ai cereali.

L'obiettivo di Diversifood è dunque di portare a risultati concreti di diretta applicazione: nuove specie, varietà, popolazioni e relative tecniche di produzione, riproduzione e utilizzo, definizione di modelli organizzativi tra i vari attori delle filiere e studio di marchi e altri strumenti di qualificazione e promozione.