

Il progetto di Borgo Egnazia per salvare la biodiversità pugliese

2026-09-18 16:36:14 di Alice Iadecola

URL:<https://forbes.it/2026/09/18/il-progetto-di-borgo-egnazia-per-salvare-la-biodiversita-pugliese/>

Raccogliere un seme, pulirlo, farlo essiccare e conservarlo: una piccola azione che è diventata il centro di un intero modello di business per **Borgo Egnazia**. Questo gesto ha dato vita a un progetto che oggi conta **oltre mille varietà custodite** e che il resort pugliese racconta con una domanda: può un seme cambiare il mondo? Tra il mare Adriatico e gli ulivi secolari della Valle d'Itria, [Borgo Egnazia](#) è stato costruito fin dall'inizio seguendo l'architettura, i materiali e i colori della tradizione pugliese — tufo, legno, forme che si integrano nel paesaggio invece di imporsi su di esso. È da questa impostazione originaria, più che da una strategia di marketing costruita a posteriori, che il resort fa discendere il proprio approccio alla sostenibilità: non una etichetta da esibire, ma **un modo naturale di abitare la terra**. Negli ultimi anni quella filosofia si è tradotta in un progetto concreto che intreccia agricoltura, gastronomia, cultura e comunità, e che ruota attorno a un'unica convinzione: **attraverso il recupero dei semi non si salva solo il cibo, ma la memoria genetica, la biodiversità e le tradizioni contadine che, pur mantenendo la propria autenticità, non sono statiche ma in continua evoluzione**.

La Casa delle Sementi: il lavoro di Angelo Giordano

Al centro di tutto c'è la **Casa delle Sementi**, uno spazio fisico dedicato alla raccolta e alla conservazione di varietà vegetali antiche, spesso dimenticate o a rischio di estinzione. I numeri, aggiornati a partire dal gennaio 2025, restituiscono la portata dell'operazione: **502 varietà recuperate** (di cui 180 solo nel 2026), **223 scambiate** con altri agricoltori e ricercatori, **344 replicate** attraverso la coltivazione. A regime, la Casa custodisce oggi **oltre mille varietà**, coltivate su **quattro ettari** con agricoltura rigenerativa, **zero chimica di sintesi** e un consumo idrico dimezzato rispetto ai metodi convenzionali. Dietro questi numeri c'è una persona precisa: **Angelo Giordano**, agronomo, ricercatore e seedsaver originario di Ostuni, che dopo venticinque anni di ricerca e un dottorato in Agronomia all'Università di Bari coordina oggi il progetto degli Orti Rigenerativi del Borgo. Il modello non ha precedenti diretti nel settore alberghiero italiano: esistono strutture con orti interni e cucine stagionali, ma **Borgo Egnazia sarebbe la prima realtà a integrare un ciclo completo** — dal recupero del seme alla sua moltiplicazione, fino alla restituzione alla comunità — grazie alla combinazione di un agronomo interno, un legame diretto con gli chef e uno spazio dedicato allo scambio.

Dal seme al piatto

Il percorso è circolare: si cercano semi antichi ormai scomparsi dal mercato, spesso grazie a contadini che li custodiscono da generazioni, si coltivano senza chimica, si raccoglie il nuovo seme e lo si conserva nella Casa delle Sementi finché non ce n'è abbastanza per essere condiviso con altri agricoltori o per tornare in tavola. È proprio in cucina che questo lavoro prende forma: al **Due Camini**, dove lo chef **Domingo Schingaro** (stella Michelin dal 2019) tratta i vegetali come protagonisti assoluti — al punto che due giorni di sole in più o una pioggia improvvisa bastano a cambiarne il sapore — sono finite anche le 230 varietà di pomodoro recuperate nel ciclo primavera-estate 2026, dal Filetto al Green di Vernissage fino al Piennolo del Vesuvio. A Masseria **Le Carrube**, a Ostuni, lo chef **Massimo Santoro** racconta invece la stessa materia prima con un registro diverso, tra piatti contemporanei e tecniche antiche.

Una responsabilità che va oltre l'orto

Il progetto non si ferma ai campi: tra Savelletri, Ostuni e Masseria Le Carrube, il Borgo pratica anche **lombricoltura** — circa 80 kg al giorno di scarti vegetali trasformati in humus, dato medio rilevato tra giugno e agosto 2026 a struttura piena — e **apicoltura**, qui pensata non per il miele ma per sostenere l'impollinazione e l'equilibrio dell'ecosistema. Un impegno che dal 2024 si traduce anche in certificazioni: il Borgo ha ottenuto quella del **Global Sustainable Tourism Council (GSTC)** e ha avviato il percorso verso la **B Corp**, mentre il Due Camini è certificato Plastic Free e sta affrontando la valutazione del Food Made Good Standard. E proprio mentre quel ciclo continua a rinnovarsi tra i campi e le cucine del Borgo, lo stesso paesaggio sarà protagonista di un altro appuntamento firmato **Forbes Italia**: il **24 settembre** il **San Domenico Golf** ospiterà la [Forbes Golf Championship](https://forbes.it/2026/09/18/il-progetto-di-borgo-egnazia-per-salvare-la-biodiversita-pugliese/), il torneo che unisce sport, competizione e networking di alto livello.