

**rete  
semi  
rurali**



**#18**

Ottobre 2017

**NOTIZIARIO  
della rete semi rurali**

**RELAZIONI SEMENTIERE  
PER SISTEMI COLLETTIVI E DI COMUNITÀ**

## La foto



*Trebbiatura delle parcelle di frumento coltivate presso il campo sperimentale di RSR dedicato ai confronti varietali, Peccioli 28 agosto 2017 # B. Bussi/RSR*



## I NOSTRI SOCI

### Antica Terra Gentile

Arcoiris s.r.l. [www.arcoiris.it](http://www.arcoiris.it)

Associazione Agricoltori e Allevatori Custodi di Parma

Associazione Arca Biodinamica

Associazione culturale La Piazzoletta [www.lapiazzoletta.com](http://www.lapiazzoletta.com)

Associazione Italiana Agricoltura Biologica [www.aiab.it](http://www.aiab.it)

Associazione La Fierucola [www.lafierucola.org](http://www.lafierucola.org)

Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

[www.biodinamica.org](http://www.biodinamica.org)

Associazione Produttori e Consumatori Biologici

e Biodinamici dell'Emilia Romagna [www.agribio.emr.it](http://www.agribio.emr.it)

Associazione Rurale Italiana [www.assorurale.it](http://www.assorurale.it)

Associazione SemiNativi [www.sementiindipendenti.it](http://www.sementiindipendenti.it)

Associazione Solidarietà per la Campagna Italiana

[www.asci-italia.org](http://www.asci-italia.org)

Associazione Solidarietà per la Campagna Italiana -Toscana

Associazione Veneta dei Produttori Biologici [www.aveprobi.org](http://www.aveprobi.org)

Biodistretto del Casentino [biodistrettocasentino.blogspot.it](http://biodistrettocasentino.blogspot.it)

CampiAperti - Associazione per la sovranità alimentare

[www.campiaperti.org](http://www.campiaperti.org)

Centro Internazionale Crocevia [www.croceviaterra.it](http://www.croceviaterra.it)

Centro Sperimentale Autosviluppo - Domusamigas

[www.domusamigas.it](http://www.domusamigas.it)

Civiltà Contadina [www.civiltacontadina.it](http://www.civiltacontadina.it)

Coltivarecondividendo [www.coltivarcondividendo.blogspot.it](http://www.coltivarcondividendo.blogspot.it)

Consorzio della Quarantina [www.quarantina.it](http://www.quarantina.it)

Consorzio produttori della Solina d'Abruzzo

Coordinamento Toscano Produttori Biologici [www.ctpb.it](http://www.ctpb.it)

Cumparete [www.terradiresilienza.it/cooperativa/cumparete](http://www.terradiresilienza.it/cooperativa/cumparete)

Distretto di Economia Solidale Altro Tirreno

[www.desaltrotirreno.org](http://www.desaltrotirreno.org)

Distretto di Economia Solidale della Brianza [www.desbri.org](http://www.desbri.org)

Diversamentebio [www.diversamentebio.it](http://www.diversamentebio.it)

Fondazione Banca della vita di San Marino

[www.bancadellavita.org](http://www.bancadellavita.org)

Geoponika [www.geoponika.org](http://www.geoponika.org)

Movimento per l'Autosviluppo l'Intercambio e la Solidarietà

[www.mais.to.it](http://www.mais.to.it)

Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga

[www.gransassolagapark.it](http://www.gransassolagapark.it)

Rete Economia Solidale Marche [www.resmarche.it](http://www.resmarche.it)

Seminati [www.fattoriaailrosmarino.it/associazione-seminati](http://www.fattoriaailrosmarino.it/associazione-seminati)

Simenza cumpagnia siciliana sementi contadine

Soffiditerra [www.soffiditerra.it](http://www.soffiditerra.it)

Stazione Consortile Sperimentale di Granicoltura per la

Sicilia [www.granicoltura.it](http://www.granicoltura.it)

Terra! Onlus [www.terraonlus.it](http://www.terraonlus.it)

World Wide Opportunities on Organic Farms [www.woof.it](http://www.woof.it)

Zolle s.r.l. [www.zolle.it](http://www.zolle.it)

## In questo numero

**Editoriale** 4

**In Belgio per il terzo incontro  
Let's Cultivate Diversity!  
Diario di viaggio di Barbara Pagotto** 5

**#CAMPDIGRANO  
#PALIODELGRANO 2017** 8

**Cattedre ambulanti  
Scuro ma sano - Parte II** 11

**Brevi dalla rete** 13

**Calendario** 15

**Da leggere** 15

**Il personaggio  
Marino Gasparini** 16

### Hanno collaborato

# Virginia Altavilla # Riccardo Bocci #  
Bettina Bussi # Giuseppe De Santis #  
Riccardo Franciolini # Gea Galluzzi #  
Margherita Motta # Livia Ortolani # Barbara  
Pagotto # Claudio Pozzi # Daniele Vergari  
*impaginazione Claudia Paterna*

### Foto di copertina

In alto: Progetto GRAFIS, incontro sul campo  
dedicato a mais e frumento a Isola Vicentina,  
8 luglio 2017 # foto R. Franciolini/RSR

Al centro: Assemblea finale dell'incontro  
europeo Let's Cultivate Diversity 2017 che  
si è svolto in, Hayon (Belgio) 24 giugno 2017  
# foto R. Franciolini/RSR

### rete semi rurali

Via di Casignano, 25  
50018 Scandicci (Fi)

[www.semirurali.net](http://www.semirurali.net)

[info@semirurali.net](mailto:info@semirurali.net)

**r#18** Notiziario gratuito RSR

diffuso per via telematica

## Editoriale

L'anno del decennale di RSR si avvia alla conclusione. È stato un anno denso di iniziative, di novità, di riflessioni produttive, di allargamento della base associativa. È stato anche un anno di turbolenze che come è saggio fare cerchiamo di tradurre in opportunità di crescita.

Il più recente scompiglio sollevato dal cambio di licenziatario per la produzione e la vendita di semente di Senatore Cappelli (all'anagrafe semplicemente Cappelli) offrirà l'occasione per fare il punto su cosa è leggenda e cosa realtà, su cosa è chiaro e cosa purtroppo ancora fumoso nell'ambito della legislazione sementiera e, perché no, nell'ancor più gelatinoso mondo dei marchi e delle private. Sono questi due ambiti che tendono a sovrapporsi l'un l'altro ingenerando confusione ed allarmi molto spesso ingiustificati o quanto meno male indirizzati.

L'incontro dedicato alla formazione e alla discussione su questi temi organizzato a Pantarei il 15 e 16 Dicembre pv. darà l'opportunità di incontro e racconto a numerose esperienze a carattere locale. L'intento è come sempre la condivisione di competenze e soprattutto di un linguaggio che rendano possibile la costruzione di linee guida comuni sul territorio nazionale e internazionale (vedi caso Carrefour in Francia): non si tratterà sicuramente di indicazioni rigide ma di una serie di strumenti che permettano la coniugazione e la personalizzazione da parte delle singole esperienze locali.

È sempre più necessario che i linguaggi e le modalità di valutazione della realtà attuale diano ali alla edificazione di una strategia condivisa, quantomeno fra i Soci della Rete, per arrivare a consentire la concretizzazione di pratiche che, quando non siano del tutto inscrivibili nell'ambito della legalità, possano ragionevolmente conquistare in breve tempo la legittimazione prima sociale e poi giuridica.

Ne sono un esempio eclatante la conquista della possibilità per gli agricoltori di produzione e vendita di sementi di varietà da conservazione e la più attuale sperimentazione a livello europeo della produzione e vendita di sementi eterogenee (popolazioni).

Proprio su questo versante RSR è fra i protagonisti in Toscana del progetto Cereali Resilienti, finanziato con la sottomisura 16.1 del PSR nell'ambito dei Piani Europei per l'Innovazione (PEI).

Attraverso questo progetto si mira a costruire un percorso comunitario per la produzione diffusa di sementi eterogenee che, a partire dalle popolazioni Solibam già sperimentate e moltiplicate fin dal 2010, hanno ottenuto quest'anno la certificazione dal Crea. Troverete all'interno del notiziario un breve approfondimento su Cereali Resilienti.

Ciò che mi preme qui sottolineare è la grande opportunità che le comunità coinvolte avranno di usufruire di sementi evolutive attraverso un protocollo che ne sancirà la libera riproduzione ed il miglioramento secondo le logiche del software libero: chiunque riceva queste sementi sia che le utilizzi tal quali che apportando miglioramento non potrà rivendicare private di alcun tipo.

Intorno al seme si costituiranno comunità che per singolo areale potranno lavorare sull'adattamento ed il miglioramento delle popolazioni interpretando secondo le loro più diverse esigenze il patto iniziale cui aderiranno.

La sempre più probabile moltiplicazione di iniziative di filiera locale dovrebbe portare alla diffusione di attrezzature che rendano possibile la produzione e la vendita del seme su base territoriale. In questo caso la produzione e la vendita, per quanto equamente remunerate, diventeranno attività di servizio alla comunità nella evoluzione di una sana economia circolare.

Questa è una scommessa per il prossimo decennio sulla quale ci sentiamo di puntare. L'adesione dal basso a questo percorso potrà confermarne le ragioni e la legittimità.

*#Claudio Pozzi  
coordinatore RSR*



*Firma del verbale CREA-DC relativo alla prima visita in campo sulla popolazione SOLIBAM tenero Floriddia, Peccioli 10 giugno 2017 # foto G. De Santis/RSR*

# In Belgio per il terzo incontro Let's Cultivate Diversity!

## Diario di viaggio di Barbara Pagotto

**I**l 22 e 23 giugno 2017 si è svolto in Belgio, presso la fattoria di Hayon a Sommethone, il terzo incontro Coordinamento Europeo "Coltiviamo la Diversità" quest'anno dedicato alle filiere innovative dei cereali. Ho partecipato come socia dell'A.S.C.I. Piemonte all'interno della delegazione italiana costituita da 13 persone interessate a confrontare prassi, tecniche e strumenti di lavoro dal seme alla coltivazione dei cereali, la produzione di farine e la panificazione.

A Hayon ci siamo uniti alle altre 170 persone, uomini e donne di diverse età, provenienti da diversi paesi europei quali Francia, Belgio, Danimarca, Ungheria, Lussemburgo, Irlanda, Regno Unito, Svizzera, Austria, Spagna, Moldavia, Finlandia, Italia ma anche da Usa, Iran, India e Nigeria. Biodiversità quindi non solo di colture, ma anche incontro di biodiversità umana: contadini, panificatori, ricercatori e docenti universitari, cittadini abitanti in città, giornalisti, microbiologi, tecnici, agronomi...ciascuno portatore di realtà culturali ed esperienze diverse, ma accomunati dall'amore per la terra, per il territorio, per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e attenta alla salute nostra e del pianeta.

L'evento è stato organizzato dal gruppo di attivisti belga presso una fattoria a partecipazione collettiva, con allevamento di vacche, maiali, capre. A caratterizzare questa fattoria è la distesa di spighe varie-

gate e molto colorate che si estende sulla collina. Marc, il contadino, da anni ha iniziato a coltivare una collezione di diversi tipi di grano non solo francesi (dell'Ardenne, delle Fiandre, d'Alsazia), ma anche italiani e norvegesi con il fine di migliorare la sua miscela di popolazioni Japhayon e Pophayon con cui produrre farina per la panificazione. Da qualche anno la collezione incorpora anche un sperimentazione legata alla densità di semina: osservare se il comportamento della semina a bassa intensità consenta un miglior accostamento e di conseguenza un miglior radicamento per la lotta contro l'allettamento del grano a spiga alta.

L'incontro è stato scandito da visite guidate a questa bellissima distesa di grano. Ho avuto la fortuna di fare la visita con la presenza di Jean-Francois Berthelot contadino e panificatore francese famoso in quest'ambito che, girando tra le parcelle, ci ha trasmesso con passione le sue competenze sulle spighe dei diversi grani antichi. Anche lui persegue la migliore qualità di farina per la miglior panificazione possibile. Da lui ho anche appreso alcuni segreti per un uso ottimale della pasta madre, secondo la sua lunga esperienza. Lui la rinfresca 3 volte ogni 4/5 ore, panifica dopo 4 ore dall'ultimo rinfresco e ne utilizza 200 gr per 1 kg di farina. In questo modo la pasta madre è molto attiva e non acida. Vale la pena provare, anche se

**CERERE** è un progetto finanziato dalla Unione Europea che mira a sostenere i processi di trasformazioni legati alle filiere cerealicole in cui principale fattore di innovazione è costituito dalla conservazione, valorizzazione e evoluzione della biodiversità delle specie coltivate. Tale innovazione è radicata nelle tradizioni locali, nelle conoscenze delle comunità dei sistemi cerealicoli locali e costituisce un caposaldo della cultura del cibo in Europa. Le azioni di CERERE, vogliono promuovere e facilitare lo scambio e l'integrazione della conoscenza scientifica con quella delle pratiche, cercando di rispondere al tema di come meglio gestire il tema della agrobiodiversità lungo tutta la filiera dal seme alla tavola. Per fare ciò è fondamentale facilitare l'incontro concettuale e soprattutto fisico dei diversi attori protagonisti di questo tumultuoso cambiamento. In questo senso CERERE ha sostenuto l'organizzazione degli eventi nazionali Filigrane e Il Convegno europeo degli agricoltori e cittadini il 22 - 23 giugno ad Hayon in Belgio assicurando la partecipazione di rappresentative delegazioni nazionali, la piena condivisione dei contenuti anche attraverso la mediazione linguistica negli eventi, permettendo così una reale partecipazione e l'apprendimento reciproco a tutti gli attori coinvolti. <http://cerere2020.eu>





*La delegazione di RSR insieme con alcuni degli organizzatori e dei partecipanti a Let's Cultivate Diversity 2017, Hayon (Belgio) 23 giugno 2017 # foto RSR*

farine, clima, acqua diverse incidono in modo diverso sulla lievitazione!

Il programma era piuttosto intenso, sono stati proposti 25 laboratori/attività in sessioni parallele. Gli incontri con più partecipanti e la plenaria di chiusura sono stati organizzati nella grande stalla tra balle di fieno e qualche capretta che ogni tanto compariva dietro le sedie. Lì ho partecipato alla presentazione di un progetto partecipativo (Bakery) in cui agronomi, microbiologi, contadini, panettieri sono stati coinvolti al fine di valutare l'impatto della varietà delle farine, del territorio, delle diverse pratiche sulla qualità sensoriale e nutrizionale del pane. Ogni panettiere ha fatto il lievito madre usando la stessa farina, ma seguendo il suo processo e poi ciascuno ha panificato con farine diverse (6 varietà diverse di frumento). In laboratorio sono state fatte poi delle analisi sui lieviti e sul pane ottenuto, rilevando lieviti diversi per ogni varietà di farina e diversi minerali a seconda della varietà dei grani e del territorio in cui sono cresciuti. Nelle "vecchie varietà di grani" si è riscontrata una quantità maggiore di ramnosio e ribosio, vitamina B1 e presenza di aromi differenziati rispetto alle varietà moderne, invece più ricche di amido e glucosio. Un altro laboratorio prevedeva che i partecipanti classificassero i pani prodotti per mezzo di assaggi al fine di valutare le correlazioni tra micronutrienti e caratteristiche sensoriali del pane.

A partire dalle domande: "come assicurare la produzione in modo sostenibile?" e "è possibile vivere in

quanto artigiano dei semi?" Philippe Catinaud, contadino francese ha presentato la loro realtà (La "Biau germe"), un'impresa civile con responsabilità solidale con 35 anni di esperienza, 11 fattorie coinvolte e 21 persone che vi lavorano. È una struttura che produce e vende 450 varietà di specie ortive producendo i propri semi.

Altri laboratori riguardavano: la valorizzazione dei prodotti da sementi contadine, aspetti fitosanitari, possibili usi alternativi per i cereali minori, come produrre semi di qualità, come fare la birra a partire dall'orzo. Alcuni più teorici altri più inclini a stimolare un confronto tra i partecipanti. Sono tornata da queste giornate molto grata per aver avuto la possibilità di respirare il desiderio e il piacere di condividere ricerche, esperienze, saperi tra contadini, panificatori da diverse parti del mondo. La nostra salute e il nostro benessere, dipendono da chi ha scelto di produrre cibo buono e sano, andando contro corrente. Con fatica, ma un'agricoltura diversa è possibile e questo incontro ha gettato dei possibili semi: ho appreso che le varietà tradizionali di semi si adattano al terreno locale, attraverso la selezione artigianale dei semi si può cercare di adattare le colture, i semi stessi possono adattarsi al cambiamento di clima e di terreno. Certo non è facile, e proprio per questo costruire reti è importante. E allora: "come imparare gli uni dagli altri, come approfondire il dialogo con le istituzioni sensibili per un riconoscimento del lavoro di tanti contadini, come scambiare al meglio conoscen-

ze pur su territori così diversi, come creare sapere, come l'incontro internazionale può essere di supporto alle località territoriali, come far circolare i semi a livello internazionale?": domande, riflessioni, spunti che ho colto in questi giorni in Belgio. Termino con le parole di Daniele Ciabattoni presente all'incontro, contadino panificatore di Ascoli, che ha lasciato un lavoro remunerativo per tornare alla terra e coltivare il grano con cui panifica. Lo fa perché gli piace, per lui è una ricerca e una crescita "si inizia a fare il pane dal momento in cui si pensa alla microbiologia del suolo e a tutte le implicazioni che sono dietro alle scelte agronomiche" sostiene. La sua esperienza mi ha molto toccato, poiché è ciò che in cui credo fortemente anch'io: solo una motivazione più ampia può sostenere il lavoro faticoso di chi si prende cura della terra, di chi con fatica crea le condizioni affinché dai semi nascano prodotti di qualità, sani per produrre un cibo che nutra il corpo e sostenga la nostra salute, uno degli scopi del lavoro e della fatica dei contadini. Daniele sostiene: "La capacità di un cibo di nutrire è strettamente correlata alla sua biografia; un cibo vero, vivente dobbiamo conoscerlo dal vivo, cercarlo

riconoscerlo; dobbiamo rianimare il territorio con la nostra presenza nelle aziende e nel territorio locale e sulla terra. Dobbiamo conoscere chi produce, chi trasforma; imparare cosa significa e tutta la fatica che c'è dietro al cibo vivente e nutriente, per essere disposti a riconoscere, a chi effettivamente opera nella qualità, la vera ricompensa economica che sarà riconoscenza per l'importantissimo ruolo svolto. Così salviamo il territorio così facciamo cultura. Il cibo sano non è un diritto garantito da un bollino bio, è una conquista che oggi con fatica dobbiamo fare tutti i giorni. Il cibo sano va cercato nelle campagne rinnegate durante il miracolo industriale. Il cibo è una questione di relazione, con il territorio, tra esseri umani, con la realtà materiale fatta di gesti quotidiani, pieni di sudore e fatica che finirà di essere una cosa brutta e da evitare quando gli restituiamo l'entusiasmo costruttivo di un progetto di vita ricco di significati profondi"

E di relazioni e con le relazioni è stato nutrito questo incontro sulla biodiversità.

Il prossimo appuntamento sarà in Danimarca nel 2018.

# Barbara Pagotto

## Cereali Resilienti



Il Progetto "Cereali Resilienti", finanziato dalla misura 16.1 del PSR della Regione Toscana, ha visto Rete Semi Rurali operare su tutto il territorio Toscano in un partenariato insieme a numerosi altri soggetti (tra i quali agricoltori, ricercatori dell'Università di Pisa, rappresentanti del mondo dell'associazionismo rurale e della ricerca in agricoltura biologica), sul tema della "produzione diffusa" di sementi di popolazioni eterogenee di frumento. Questo processo si è reso possibile grazie a un percorso cominciato nel 2014, quando la Commissione europea ha concesso una deroga alla legge vigente in materia di commercializzazione sementiera, consentendo, per un periodo di prova limitato (2014-2018) e a solo scopo sperimentale, la commercializzazione di varietà che non rispettino i criteri UPOV di uniformità, distinzione e stabilità, normalmente richiesti per l'iscrizione al registro varietale (e quindi per la commercializzazione). Rete Semi Rurali ha potuto iscrivere per la questa sperimentazione alcune popolazioni - tra cui Solibam duro Floriddia e Solibam tenero Floriddia evolute in Toscana - arrivate in Italia dalla Siria - Icarda - grazie alla collaborazione con Salvatore Ceccarelli. Un ulteriore passo verso la produzione e commercializzazione della semente di popolazione è stata fatta a giugno scorso con la verifica in campo e la certificazione da parte del CREA DC di un quantitativo di semente di frumento tenero presso l'azienda agricola biologica Floriddia. Nel frattempo, a partire da maggio fino a luglio, RSR insieme agli altri partner del Progetto, ha realizzato 5 incontri con gli agricoltori su 5 diverse macroaree precedentemente identificate, caratterizzate da una diversità pedologica e climatica ritenuta rappresentativa del territorio regionale toscano: costa, pianura, collina costiera, collina interna, montagna. La proposta della coltivazione della popolazione Solibam tenero Floriddia ha riscontrato in tutte le aree un forte interesse da parte di molti agricoltori che si sono resi disponibili per la campagna di semina 2017-2018. Purtroppo a causa del limitato quantitativo di semente che è stato certificato quest'anno, circa 20 q di Solibam tenero Floriddia, si è convenuto di mettere a disposizione 1 quintale di semente cartellinata ad azienda e di distribuire le semine in maniera uniforme tra le macroaree pedoclimatiche. La produzione diffusa ha preso quindi il via a partire da quest'anno, e le popolazioni di grano tenero avranno la possibilità di evolversi nei diversi areali dove sono state messe in coltivazione. Il progetto "Cereali Resilienti" terminerà a inizio gennaio con la costituzione di un Gruppo Operativo che ne riceverà il testimone.

# #CAMPDIGRANO #PALIODELGRANO 2017

## Spunti e spigolature nel racconto di due partecipanti "forestiere" al palio del grano

■■■ Per una settimana sono stata catapultata in un mondo di cumpari, dove dopo due giorni mi sentivo a casa e non me ne sarei mai andata, dove il cibo è troppo e soprattutto troppo buono (tutti fanno a gara a farti assaggiare i loro prodotti, con inevitabili conseguenze sul girovita, come si può immaginare), un mondo dove i compaesani si salutano ancora per strada e si fermano a fare due chiacchiere, dove dopo ogni pranzo saltan fuori i tamburelli, un organetto, la gente comincia a cantare e magari anche a ballare, finché il caldo lo permette.

È in questo piccolo mondo, Caselle in Pittari nel Cilento, che dal 10 al 16 luglio 2017 si è svolta la 5° edizione del Campdigrano, in preparazione del Palio del grano.

Di che cosa si tratta? Nel 2005, alcuni ragazzi di Caselle in P. decidono di organizzare una festa che rievoca l'antica tradizione della mietitura e trebbiatura del grano: niente macchine dunque, solo il lavoro delle braccia dei mietitori e quello dei buoi per la trebbiatura sull'aia. Ovviamente, per dare un po' di pepe, organizzano un palio tra i rioni del paese, che si sfidano a chi miete più velocemente la sua "pista" (precedentemente preparata) di grano. Dopo la mietitura e la trebbiatura, una grande tavolata sotto gli alberi accoglie centinaia di persone che festeggiano, insieme, dimentichi (almeno per poco) della competizione, felici di stare insieme. E lì riuniti, intorno a quel buonissimo cibo e all'immane vino, ci stanno tutte le generazioni: bambini che ancora non camminano e non parlano, ragazzini che corrono e giocano, e che già si immaginano, tra qualche anno, a prendere il posto dei loro padri o dei loro nonni nella gara di mietitura; e sono loro, i nonni, i maestri della terra, che diventano i protagonisti non sono del Palio in quanto competitori, ma della costruzione del Palio in quanto simbolo di qualcosa che non c'è più. Credo sia a loro che hanno pensato i ragazzi di Caselle quando, ormai 14 anni fa, hanno deciso di organizzare la competizione, e non a caso hanno scelto come simbolo il grano, un tempo largamente

coltivato nel territorio di Caselle, poi abbandonato e oggi riscoperto, come in molte altre parti d'Italia, grazie ad alcuni dei giovani casellesi organizzatori del Palio che hanno ricominciato a coltivare alcune varietà locali per produrre farina. Il grano quindi come simbolo di congiunzione tra passato e presente; perché per capire quale direzione prendere occorre sapere da dove si viene: e chi meglio degli "anziani" del paese può raccontartelo? Il primo mattone è stato posizionato: la RELAZIONE, la regina di Campdigrano 2017, è iniziata quando si è deciso che gli anziani avrebbero raccontato ai più giovani come si faceva una volta a mietere e a trebbiare il grano.

Ma che c'entriamo noi campisti con il Palio del grano? Già da qualche anno, durante la settimana che precede il Palio, gli organizzatori chiamano a raccolta da tutta Italia giovani, giovanissimi e meno giovani, che siano interessati a conoscere la realtà di Caselle e approfondire, attraverso il confronto con altre esperienze, alcuni aspetti che il tentativo di vivere in un modo diverso ti pone davanti. La biodiversità in quella settimana ha raggiunto livelli altissimi; ognuno di noi campisti ha portato uno squarcio di vissuto particolare in quanto diverso da quello degli altri, e mai come in quel momento ho capito quanto sia vero che la diversità contribuisce all'evoluzione. Sono stata via cinque giorni, ma mi è sembrato molto, molto di più. In quei cinque giorni sono stata testimone di racconti di vita che mai mi sarei immaginata, ho conosciuto persone che, senza volerlo, mi hanno fatto crescere, ho riflettuto su questioni che dovrebbero essere affrontate molto più spesso e in molti più luoghi. Ogni sera, per cinque sere consecutive, quando il caldo torrido allentava la stretta, tutti noi, senza più differenza tra campisti e organizzatori, tra locali e forestieri, ci raccoglievamo in cerchio, seduti su sedili di paglia, nel tentativo di sviscerare (questo almeno è quello che abbiamo fatto alle cinque parole) una questione, ciascuno a modo suo e secondo la propria esperienza.

Virginia





"Tutti noi, senza più differenza tra campisti e organizzatori, tra locali e forestieri, seduti su sedili di paglia, nel tentativo di sviscerare una questione", Caselle in Pittari 14 luglio 2017 # foto R. Franciolini/RSR

(...) Primo giorno – REsidenza - Cosa significa scegliere di risiedere in un luogo? Davvero l'abbiamo scelto o lo subiamo? Perché spesso lo viviamo come una condanna e non come un'opportunità? Come possiamo attivare delle forme di residenza più consapevoli? Tante domande a cui abbiamo risposto in modo variegato, anche perché residenti in luoghi molto diversi (Salerno e Benevento ma anche pugliesi, toscani, piemontesi, milanesi...). Nella verde (?) Brianza subiamo il traffico e l'urbanizzazione selvaggia ma abbiamo anche tante opportunità di lavoro, per cui tanti giovani ancora oggi come in passato si spostano dalle parti più disparate d'Italia, spesso con grandi sacrifici. In coda sulla tangenziale o in preda ad una crisi di nervi nella ricerca di un parcheggio a Monza chi di noi non si è mai chiesto: ma che ci faccio qui? Ma perché? Credo che il compito del DesBri sia nel nostro territorio creare dei modelli di residenza più sostenibili con tutte le sfide e le contraddizioni del caso, perché risiedere qui non sia una condanna ma un'opportunità per sperimentare scelte di vita "alternative" anche nel nostro contesto.

Secondo giorno – REsistenza - La discussione sul tema ha seguito una giornata passata con i Maestri della Terra: gli anziani del paese che abbiamo aiutato nelle faccende agricole quotidiane, dal fare il formaggio a bagnare i campi, dal badare agli animali a raccogliere frutta e verdura. Piccole azioni quotidiane, spesso faticose, affrontate con gioia anche nelle condizioni più difficili (anche il Cilento vive una

terribile, lunghissima, siccità) da queste persone che per noi campisti sono un po' degli eroi. La fatica è il filo conduttore della giornata; io ero ospite di Emilio, che solo con la moglie si occupa di 5-6 ettari su cui coltiva frutta, verdura, olivi solo per la sussistenza della famiglia, e che tutte le mattine raccoglie l'acqua dal pozzo con un piccolo secchio per dare da bere a quello che può. E ogni volta che tirava su quel secchio usciva dalla sua bocca un "È una fatica", che suonava più come un mantra che come un lamento. Chi resta in campagna in queste terre difficili è un vero esempio di Resistenza ai giorni nostri, ma anche chi nel nostro territorio combatte con tangenziali e cementificazione lo è, e non dobbiamo dimenticarcelo! Oggi a Caselle, ma anche in tante parti di Italia, ci sono tanti giovani che cercano di tornare all'agricoltura. Con nuove idee, approcci diversi, tecniche innovative, ma sempre con questi esempi di forza e dedizione nella testa.

Terzo giorno – REstanza - Una parola un po' strana che è stata presa dal libro Pietre di pane. Un'antropologia del restare di Vito Teti, un testo con racconti di viaggi ed emigrazione che ci fa scoprire come "l'essere rimasto non è atto di debolezza né atto di coraggio, è un dato di fatto, una condizione, ma anche l'esperienza dolorosa e autentica dell'essere sempre fuori posto". In un paese come Caselle è inevitabile per ogni ragazzo che finisce gli studi domandarsi: e ora? Posso realizzarmi professionalmente e come persona qui o devo per forza allontanarmi per non giocarmi delle importanti possibilità?

Un dilemma davvero lacerante che abbiamo sentito raccontato da tante testimonianze, sia di Caselle che di realtà analoghe. Spesso abbiamo convenuto che non si può restare senza prima partire. Quanto al nostro restare in Brianza non posso fare a meno di pensare alle volte che ho desiderato vivere in campagna, al mare o in montagna; chi non lo immagina mai nella vita ma poi c'è il lavoro, ci sono i figli, i genitori eccetera eccetera. No, restare in Brianza non è eroico e, sì, ci si sente spesso fuori posto, ma se siamo qui e riusciamo a trovare il tempo per una riunione del GAS, un direttivo DESBri, un turno in Arci o una visita a qualche produttore forse forse la nostra presenza non è poi così inutile... Restare per ... trovare buoni motivi per restare!

Quarto giorno – REsilienza - Una lunga discussione fatta dopo una faticosissima giornata al Querceto, azienda agricola a Marsicovetere, di Tazio Recchia, che dal 2010 coltiva i miscugli di Salvatore Ceccarelli provenienti dalla Siria: uno di orzo, uno di grano duro e uno di tenero. Si parte dalla resilienza del grano e della natura in generale per arrivare alla resilienza dell'uomo, a come si adatta al proprio contesto ma anche a come reagisce per adattare il contesto alle sue esigenze, a migliorare le sue condizioni. Un equilibrio delicato tra uomo e natura. Mi viene subito alla mente l'esperienza di Spiga & Madia e della costruzione della TEM che sembrava avere posto la parola fine a un'esperienza preziosa che, nonostante tutte le difficoltà, ha invece festeggiato il suo decimo compleanno. Mi consola vedere che

anche tra gli attori della rete di Monte Frumentario (<http://www.montefrumentario.it/>) e della Cumparete ci sono tante discussioni strazianti, divergenze, approcci a prima vista incompatibili. Ma c'è la voglia di costruire qualcosa di diverso insieme, la consapevolezza che il sistema dominante di consumo e agricoltura sia sbagliato e distruttivo e che unendo le forze si possa davvero generare un cambiamento.

Quinto giorno – RElazione - È stata definita la REGina della settimana, in effetti il tema è stato trasversale. Ho riflettuto molto sul fatto che le relazioni tra noi campisti ma anche tra noi e gli abitanti del posto si sono instaurate soprattutto facendo cose insieme, dal lavoro sul campo alla sgranatura delle spighe. Ho pensato che nel nostro contesto spesso questo non avviene, o comunque abbiamo meno occasioni perché possa avvenire. Con gli amici ci si trova la sera per bere qualcosa o andare ad un concerto ma difficilmente si trova il tempo per far qualcosa di manuale insieme. Come Distretto abbiamo certo più occasioni di trovarci per una riunione che non per andare a fare un lavoro su un campo. Le relazioni che creiamo all'interno dell'economia solidale ci servono per confrontarci su tanti temi e per trovare delle soluzioni, dei modelli, ma a volte scarseggiamo di occasioni per vivere più profondamente queste relazioni, per sperimentarci. Il tempo, il maledetto tempo, certo non aiuta e a volte siamo tristemente ridotti a basare le nostre relazioni su Skype.

#Virginia Altavilla,UNIPI, Margherita Motta, DESBri



Mietitura di una "pista" al Palio del grano, Caselle in Pittari 14 luglio 2017 # foto R. Franciolini/RSR

# Cattedre ambulanti

## Incursioni nella bibliografia agraria

### Scuro ma sano - Parte II

Tratto da Giuseppe Tallarico

*Grano e pane*

1933 Ramo editoriale degli agricoltori (Roma), pp. 60-68; 71-74

#### PANE E GRANO

(...) Quando il pane casalingo, preparato con farine di grani nostrali, stagionate appena di qualche giorno soltanto, macinate nel vecchio mulino a palmento, impastate con lievito ancestrale, infornate nel forno di casa, accaldate con frasche recenti, locali ed aromatiche, quando questo pane casalingo andava per le mani e per le bocche di tutti era sì, un po' scuro e bigio e grossolano, ma portava con sé sapore e profumo, si conservava soffice ed umile a lungo nelle arche panarie, era tollerato dallo stomaco, anche in grande quantità, saziava facilmente il senso della fame e ristorava sempre le forze del lavoratore anche se il companatico era scarso o manchevole.

#### Il pane bianco

E questo perché i nostri antenati, senza sapere di chimica o di biologia, senza conoscere l'anatomia e la fisiologia della cariosside del frumento, senza sapere delle disposizioni anatomiche delle varie parti costitutive del chicco di grano, istintivamente utilizzavano quasi tutto il contenuto di esso. Oggi invece si sanno tante belle cose sul valore delle vitamine, sulle proteine di natura biologiche, sugli enzimi, sui fermenti, sui Sali plastici e catalitici, sulle proteine contenute nel chicco di grano, oggi che la scienza è arrivata a scoprire nella gemma e negli strati periferici della cariosside la sede naturale dei sopraccennati tesori biologici di natura alimentare, i mugnai d'oggi, con i loro mulini a cilindri, manco a farlo apposta, scartano dalla panificazione proprio la gemma, tutta la gemma, proprio gli strati periferici con tutta la coorte aleuronica di cui si decoravano; e questo, per darci un pane bianco, sempre più bianco, costituito solamente dal nucleo centrale del chicco di grano, che è tutto un ammasso di amido e di glutine.

#### Gli argomenti del biologo

Ed il pane bianco, confezionato di solito con farine straniere, tanto bello all'aspetto ed allettante nel portamento (oggi l'uomo civile mangia più con gli occhi che con la logica e con l'istinto) spesso malcotto, spesso acido, insipido al gusto del suo bello aroma casalingo, pieno



sempre di mollica non cotta, umida ed indigesta, dotato di poche ore di vita alimentare, perché dopo un giorno di esistenza, già secco ed immangiabile è abbandonato alle immondizie; decorativo nella sua funzione, perché destinato più ad ornare la mensa ed a servire da alimento voluttuario, che a soddisfare l'appetito, copre con la sua bellezza il nudo del suo contenuto, maschera la povertà del suo valore nutritivo, perché carenzato in vitamine, privato dei componenti salini, depauperato delle proteine a più alto valore fisiologico.

Questa è un'eresia più grave ancora di quella perpetrata dall'uomo civile contro altri alimenti, contro le verdure ed i frutti, private, le prime, dei loro componenti salini a mezzo della irrazionale bollitura (...); eresia più grave perché riguarda l'alimento fondamentale della vita dell'uomo: il pane! (...); oggi, a furia di renderlo bianco e di ingentilirlo, lo hanno talmente evirato, che contribuisce non poco al determinismo degli attuali disturbi che affliggono l'umanità; della minore resistenza vitale dell'uomo; dell'abbassamento dell'indice demografico dei popoli.

#### Gli argomenti del mugnaio

Ma, così ragiona il biologo non il mugnaio; il mugnaio sostiene che queste sono preoccupazioni, rimpianti, sentimentalismi o fantasie, esagerati, perché l'uomo stesso da tempo immemorabile ha perduto l'abitudine, e forse l'attitudine ad utilizzare integralmente il chicco di grano; perché nei popoli civili, c'è stata sempre la tendenza di trovare il pane bianco molto più appetitoso di quello scuro; (...) i mugnai dicono che le proteine le quali che vengono generalmente rimosse dalla panificazione insieme con gli involucri cruscali, oltre ad essere elementi perturbatori dei processi di panificazione, lungi

dall'essere benefiche, sono sostanze tossiche, riferendosi ad esperimenti basati su ipotetiche tossiamine, che poi non esistono. (...) Infine, a proposito delle vitamine, che sono quasi interamente rimosse con la panificazione, essi affermano, che i risultati di esperimentazioni, fatte su animali da laboratorio, non possono adattarsi completamente all'uomo; che ci sono, dopo tutto, altre sorgenti di vitamine nelle uova, nelle verdure (...).

### **Le repliche dei biologi**

A tutto ciò si potrebbe rispondere che la tendenza dei popoli civili a preferire sempre più il pane bianco, trovandolo appetitoso, se ha molto valore pratico, non ha valore scientifico: perché i popoli civili hanno tendenze molto spiccate per altre sostanze, per esempio l'alcool, il caffè, il tabacco, che sono stati riconosciuti di dubbia utilità e per qualcuno d'indiscutibile nocività.

E nemmeno vale la tesi della maggiore appetibilità del pane bianco: l'appetibilità senza dubbio ha il suo grande valore nei processi digestivi di un alimento, ma non riesce a crear energie da sostanze che non esistono (...). Però i mugnai, in fondo, non hanno tutti i torti: la farina integrale non si conserva bene. Quel benedetto embrione, o gemma, come suol chiamarsi, è troppo vivo e attivo, e funziona da pericoloso agente perturbatore! Perché, a causa del suo contenuto in lipidi, è cercato dagli insetti per deporvi le uova, e quindi la farina si deteriora; a causa della sua alta carica enzimatica la fa andare incontro a delle spiacevoli fermentazioni. Troppo si agita e si muove questa minuscola cosa, quindi bisogna rimuoverla, bisogna scacciarla, perché le farine abbiano i lunghi sonni tranquilli del riposo e dell'attesa commerciale.

### **Scuro ma sano**

Quando la farina era di produzione locale, il mugnaio macinava quel quantitativo sufficiente e necessario per soddisfare alla domanda corrente, e tutto andava bene; ma adesso, date le enormi quantità di grano macinate in una sol volta dall'industria moderna, dati i mulini centralizzati, che debbono provvedere ad estese aree di consumo, si ha il bisogno di conferire alla farina soprattutto la caratteristica della "conservabilità" per essere distribuita senza rischi ed azzardi commerciali: ed allora è spiegabile come sia essenziale all'industria molitoria rimuovere senz'altro l'irrequieto agente perturbatore.

### **PANE BIANCO E PANE SCURO**

Se è vero che delle proteine vegetali hanno valore preponderante quelle che costituiscono il tessuto embrionale e la sua appendice, comprendendo in questa l'assise

proteinica sottocuticolare o strato aleuronico (...) più agevolmente si comprende il grave danno che arreca alla salute dei popoli, e le generazioni future forse ne daranno il responso, la moderna pratica della molitura del grano operata a mezzo di cilindri.

### **La molitura a cilindri e il pane bianco**

Pratica che per offrire al gusto dell'uomo moderno un pane sempre più bianco, ma sempre più povero, priva ogni giorno di più il chicco del grano delle sue parti più preziose, biologicamente parlando; gli toglie il germe e gli toglie la crusca, e con la crusca l'intero strato aleuronico, e così facendo gli sottrae tutte le proteine ad alto valore biologico, quelle embrionali, quelle aleuroniche; e con le proteine toglie al povero chicco altri elementi di egual importanza (...) la maggior parte dei sali plastici, della cariosside e tutti i Sali catalitici, il ferro, il manganese, lo zinco, e quasi tutti gli enzimi e le distasi e le vitamine in massa.

Vi ha allogato soprattutto (...) le proteine dello sviluppo, quelle complete, contenenti per intero gli amino-acidi assolutamente essenziali per la nutrizione; vi ha allogato i Sali di fosforo e di calcio, tanto necessari per la crescita dell'individuo, per la costruzione delle ossa e per la saldatura dello scheletro; vi ha allogato le poche vitamine che i grani contengono (...) specialmente quella tale vitamina E, vitamina della fertilità, tutta concentrata nella parte grassa dei tessuti embrionali, indispensabile alla riproduzione, perché (...) è distribuita scarsamente nelle più comuni sostanze alimentari, eccetto che nel germe del grano.

### **Il buon pane casalingo**

Il certo si è che i vecchi processi di sfarinamento del grano per mezzo di piccoli mulini a palmento, azionati per la maggior parte ad acqua corrente, operavano solo la separazione della cuticola esterna del granello, del pericarpio, lasciavano nella farina gran parte dello strato aleuronico e tutto il germe, e col germe quindi tutta la sua dote vitaminica, oltre che salina.

Il pane veniva scuro è vero, ma era ricco e completo, ed il popolo che lo consumava presentava (...) un capitale di vita potenziale molto alto (...).

Quali i rimedi?

Battere in breccia (come dissi) l'attuale industria molitoria è opera da illuso, perché questa è troppo potente organizzazione d'interessi finanziari e sociali: ritornare al pane integrale è anche questo un sogno (...). Si è che rieducare il gusto del pubblico è opera che forse supera le possibilità umane.

Ed allora?

## Brevi dalla rete

### Incontro annuale 2017 - Costruiamo i sistemi sementieri di Rete Semi Rurali

Presso Panta Rei a Passignano sul Trasimeno nei giorni 15 e 16 dicembre proseguiamo sul percorso tracciato nell'incontro annuale 2016 per costruire in nostri sistemi sementieri. Sono sempre più evidenti i rischi di una deriva tutta mercantile dei sistemi basati sulla diversità coltivata: la mancanza strutturale della disponibilità di sementi a fronte di una domanda di mercato in crescita tumultuosa, espone al rischio di speculazioni e abusi, richiudendo la porta della innovazione. I recenti fatti legati alla commercializzazione in club ristretti del materiale sementiero - grano duro Cappelli, riso Rosa Marchetti ed altro - pur avvenendo nel quadro della legittimità legale costituiscono un campanello d'allarme per gli scenari a cui possono portare e per molti costituiscono una pratica illegittima di restrizione di quel direttivo collettivo fin qui rivendicato. In questo incontro annuale vorremmo ancora una volta condividere le esperienze che nel frattempo abbiamo acquisito sul fronte agro-tecnico, sanitario, organizzativo e della sostenibilità dei sistemi sementieri locali. Questa è la sfida di partecipazione che la Rete ha intenzione di affrontare sperimentando e sostenendo comunità di pratiche in tutto il territorio italiano.

### Popolazioni evolutive

In questa annata agraria tre popolazioni di frumento tenero e una di orzo sono in commercio. Si tratta di un momento epocale in quanto per la prima volta è commercializzabile, seppur in via sperimentale, materiale non omogeneo. Due popolazioni di tenero sono frutto della collaborazione tra RSR, Salvatore Ceccarelli e le aziende agricole biologiche Floriddia in Toscana e Terrefrumentarie di Giuseppe Li Rosi in Sicilia che le hanno riprodotte negli ultimi 8 anni a partire dal materiale messo loro a disposizione nell'ambito del progetto SOLIBAM. La loro denominazione è infatti: Solibam tenero Floriddia e Solibam Tenero Li Rosi. L'altra popolazione di tenero in vendita è denominata BioAdapt ed è frutto della collaborazione tra Arcoiris e la filiera del pane Virgo. La popolazione di orzo, MIX48, invece è stata costituita dall'Università di Perugia. Sono iscritte alla sperimentazione anche tre popolazioni di frumento duro che quest'anno però non sono state immesse in commercio perché ancora in fase di riproduzione.

### Il Forum di Agroecology Europe a Lione

Dopo l'istituzionalizzazione dell'agricoltura biologica a cui abbiamo assistito in Europa negli ultimi 25 anni, oggi in un contesto completamente diverso in cui la sostenibilità dell'agricoltura non è più una nicchia ma diventa un obiettivo per tutto il settore agricolo, si torna a parlare della necessità di interazione con i processi naturali per migliorare l'efficienza nell'uso delle risorse naturali. Questa volta si parla di agroecologia. Dal 2014 in Francia una legge nazionale dà la sua definizione di sistemi di produzione agro-ecologici. Questa legge, così come l'uso del termine *agroecologia* da parte di istituzioni quali la FAO e l'Unione Europea, rappresentano l'inizio di un processo di istituzionalizzazione del concetto di agroecologia che deve essere attentamente monitorato dai movimenti sociali per evitare una cooptazione da parte del sistema dominante. Per discutere di questo, dal 25 al 27 ottobre 2017, si è svolto a Lione il primo Forum sull'Agroecologia, organizzato dalla neonata associazione Agroecology Europe. Numerosi i ricercatori europei che si sono confrontati su definizioni e visioni. La transizione verso un modello agricolo diverso si basa sulla sinergia con i processi naturali e non sull'uso di tali processi. Non deve mancare però l'interazione con le comunità locali attraverso la democratizzazione della ricerca e dell'innovazione come risultato dell'interazione tra attori diversi capaci di coinvolgere le comunità locali. Rete Semi Rurali è stata invitata a partecipare ad un workshop su innovazione digitale ed agroecologia nell'ambito del Forum, grazie al lavoro che sta portando avanti con il progetto CAPSELLA ([www.capsella.eu](http://www.capsella.eu)) di sviluppo di una App per la raccolta e gestione dei dati provenienti dai campi sperimentali di frumento, orzo e mais e quelli provenienti dalla selezione partecipativa in azienda.

## Il progetto LINKAGES

Si tratta di un progetto volto a integrare le attività previste da DIVERSIFOOD sull'interazione tra agricoltori e banche del germoplasma in Europa. In collaborazione con il Segretariato del ECPGR – Coordinamento Europeo sulle Risorse Genetiche Vegetali – è stato lanciato a ottobre un questionario diretto ai curatori di collezioni delle banche del germoplasma, il primo dei due questionari previsti dal progetto. Viene richiesto di spiegare se e in quale misura ricevono richieste di sementi da agricoltori ed eventualmente di indicare a quale scopo. Il questionario intende capire come le banche rispondono a tali richieste, che tipologia di documentazione utilizzano e che informazioni offrono sulle sementi. Al momento sono pervenute 22 risposte da 13 paesi. Il secondo questionario sarà rivolto agli attori "on-farm", cioè agricoltori e contadini e loro organizzazioni. È stato tradotto in 5 lingue – inglese, spagnolo, francese, tedesco e italiano – e sarà inviato a dicembre. Nel 2018 RSR si occuperà di analizzare e valutare le risposte ricevute.

## 22 Settembre 2017: Workshop Internazionale sulle Case delle Sementi alla FAO

Le case delle sementi si sono sviluppate in diverse parti del mondo con diverse forme e funzioni. Il loro obiettivo principale è quello di ridurre il rischio di perdita della diversità genetica e di aumentare l'accesso ai semi adattati alle condizioni locali che il mercato non offre in maniera adeguata. Spesso sono basate su un approccio partecipativo alla gestione del miglioramento delle colture.

Recentemente sono stati pubblicati molti casi studio e lavori di analisi del funzionamento e del ruolo delle case delle sementi. Gran parte di questi studi riguardano esempi dal Sud mentre molto meno è stato discusso e pubblicato rispetto alle esperienze dell'Ovest. Il progetto Diversifood ha lavorato per mappare le case delle sementi a livello europeo ed ha raccolto le loro storie, funzioni ed esperienze. Il progetto ha quindi organizzato, in collaborazione con il Trattato Internazionale per le Risorse Genetiche (ITPGRFA) e Bioversity International, un workshop internazionale per presentare e confrontare esperienze e conoscenze tra attori coinvolti nella gestione di Case delle Sementi in diverse regioni del mondo. Il workshop ha messo insieme esperti, agricoltori ed attori dall'Europa, dall'Asia, dall'Africa e dall'America offrendo una possibilità unica di scambiare le loro visioni su quali sono gli approcci, le componenti e le modalità che caratterizzano il modello di Case delle Sementi nel mondo occidentale, rispetto a quelle del Sud. Si è discusso delle politiche e delle pratiche necessarie a supportare il ruolo delle Case delle Sementi come promotori dell'uso della diversità agricola e cosa le esperienze esistenti possono imparare le une dalle altre.

I risultati del workshop saranno presentati in un evento durante il prossimo incontro del Trattato Internazionale per le Risorse Genetiche e saranno inclusi in un report prodotto dal progetto Diversifood nel 2018.

## Verso la costituzione del Gruppo operativo del progetto GRAFIS in Veneto

Il progetto si sta rapidamente avviando alla sua conclusione dopo aver realizzato incontri sul campo, presso mulini e eventi pubblici. L'obiettivo principale era la costituzione di un Gruppo Operativo in grado di animare la costruzione di nuove filiere cerealicole. Come ultimo incontro GRAFIS ospiterà l'incontro Filigrane in Veneto con l'obiettivo di animare lo scambio e il confronto tra gli attori delle esperienze di nuove filiere cerealicole. Appuntamento il 13 gennaio 2018 a Isola Vicentina. Partners del progetto sono: A.Ve.Pro.Bi., Antico Molino Rosso, DiversamenteBio, Agricola San Bonifacio, Società Agricola Valdonesche, FIRAB e Rete Semi Rurali. Il progetto GRAFIS è finanziato dal PSR della Regione Veneto - misura 16.1 relativa alla costituzione di Gruppi Operativi.



# Calendario

## **10-12 novembre Dalla Terra e dalle Mani, Ma-sainas - CI**

Organizzato da Centro Sperimentale Autosviluppo appuntamento annuale di scambio, confronto ed elaborazione sulla biodiversità coltivata in Sardegna.

## **17 novembre Coltiviamo la biodiversità, Todi - PG**

Convegno organizzato da 3A-PTA Umbria con sue sessioni di lavoro che spazieranno dalle Case delle sementi alla ricerca applicata, allo sviluppo rurale legata all'impiego di varietà locali.

## **25-26 novembre - Chiamata a raccolta, Rasai di Seren del Grappa - BL**

Decimo anno per Chiamata a Raccolta che si arricchisce della giornata del sabato dedicata a un approfondimento sulle nuove filiere di cereali con interventi e dibattito.

## **1-2 dicembre - CERERE annual meeting, Firenze**

Secondo incontro per il Network tematico dedicato ai cereali nel quale RSR è partner insieme con Reseau Semences Paysannes e Red de Semillas.

## **15-16 dicembre Incontro annuale di RSR, Passignano sul Trasimeno - PG**

Prosegue il lavoro avviato nell'incontro annuale del 2016. Due giorni di lavoro collettivo e approfondimento

sul tema dei sistemi sementieri che stiamo costruendo.

## **13 gennaio Filigrane in Veneto, Isola Vicentina - VI**

Un incontro dedicato alle nuove filiere cerealicole che si stanno organizzando in Veneto. Realizzato nell'ambito del progetto GRAFIS di cui sono partner RSR e i suoi soci AveProBi, Geoponika e DiversamenteBio.

## **17-18 gennaio Kick of Meeting DYNAVERSITY, Leuven - Belgio**

Incontro di avvio per un nuovo progetto che vede tra i partner RSR e il Coordinamento Europeo Liberiamo la Diversità - EC-LLD.

## **21 gennaio Il Mandillo dei semi, Montebruno - GE**

Quest'anno la giornata di scambio sementi organizzata dal Consorzio della Quarantina si svolgerà nel chiostro del Santuario di Montebruno. Collaterale allo scambio sementi sarà la presentazione del progetto 'Albo dei custodi dei semi del Mandillo' ideato dal Consorzio. Saranno come di consueto presenti mostre pomologiche tra cui la collezione di Patate dal Mondo.

## **4 febbraio Babele dei semi, Torino**

Consueta domenica di scambio sementi organizzata da ASCI Piemonte. Quest'anno il momento di approfondimento sarà dedicato al mais con particolare attenzione alla coltivazione di varietà locali.

## Da leggere

### **Massimo Angelini, *Ecologia della parola*, Ed. Pentàgora, Savona 2017 € 10**

Dall'origine di alcune parole di uso comune, alle radici del nostro tempo e della confusione che lo anima: questa è la traccia del libro, che si propone come un abbecedario o una modesta bussola per incoraggiarci a scegliere da che parte stare. Per un mondo a misura di persona o d'individuo? Orientato alla cultura o all'usura? Per un modo dialogico di essere in relazione col mondo e gli altri o perché prenda il sopravvento il monologo di un io sempre più isolato, sempre più infelice?



### **Emanuela Annetta, *Erbe di casa, una preziosa risorsa a costo e chilometro zero*, Ed. Pentàgora, Savona 2017 € 14**

Crescono ovunque intorno a noi, lungo strade, campi, fossi, ma le conosciamo poco o niente e quindi non apprezziamo abbastanza le loro molteplici virtù culinarie e salutari. Sono le erbe eduli spontanee, preziosa risorsa onnipresente in Liguria e solo di recente, a ragione, riscoperta. Questo testo ne illustra 74, con 170 ricette tradizionali e insolite per gustarle e molte curiosità; fra l'altro, ben dodici di esse ci potranno proteggere dai morsi dei serpenti, sette dagli scorpioni, cinque dai demoni, e tre dai fulmini...



# Marino Gasparini



Nato a Trieste nel 1901, si laureò in Agraria a Bologna con Francesco Todaro nel 1924. L'anno successivo si trasferì a Firenze presso il Dipartimento di Agronomia che, dal 1931, fu diretto da Alberto Oliva di cui diventò allievo. Attento ai problemi agronomici della montagna Gasparini si trovò ad operare in un periodo, quello fascista, durante il quale si cercò di aumentare la produzione granaria per soddisfare il crescente fabbisogno nazionale. Furono messe così a coltura anche terre marginali e relativamente poco fertili come quelle montane per le quali erano necessarie tecniche agronomiche specifiche e varietà adatte ai climi e ai suoli montani. Gasparini fu particolarmente attento a questi aspetti e contribuì significativamente sia alla costituzione di nuove varietà frumentarie adatte a terreni acidi e argillosi - come quelli che caratterizzano ancora oggi gran parte dell'appennino toscano - sia allo sviluppo della foraggicoltura montana per la quale propose dei miscugli molto efficaci di trifoglio e ginestrino.

Dopo essere stato Professore di Agronomia generale e Coltivazioni erbacee a Milano, nel 1949 sostituì il maestro Alberto Oliva a Firenze. Preside della

facoltà di Agraria e, dal 1963 al 1976, Presidente dell'Accademia dei Georgofili.

Il ruolo di Gasparini nello sviluppo della cerealicoltura italiana è legato soprattutto alla costituzione di alcune varietà di grano tenero che ebbero un ruolo fondamentale negli anni del secondo dopoguerra e che oggi - spesso indicate erroneamente come varietà antiche - sono all'attenzione dei coltivatori come il *Verna* e il *Sieve*.

A questo scopo, fin dagli anni '30 del secolo scorso, Gasparini e Oliva avevano iniziato una sperimentazione sessennale (1932-1938) in dodici località della montagna toscana fra i 650 e i 1050 metri di altitudine. Queste osservazioni portarono a identificare alcune utili varietà di segale, come la *Cinquecento*, ma furono anche la base per sperimentare oltre 79 frumenti di montagna, di cui 47 italiani, raccolti in vari paesi. Fra i vari grani vi erano l'*Andriolo*, varietà locale toscana, e il *Mottin*, originario della Savoia. Da quest'ultimo fu selezionato l'*Est Mottin 72*, mutico, resistente al freddo e alla ruggine, con levata tardiva, elevato accostamento e notevole capacità produttiva. Da notare che il termine *Est* rimanda all'Ente interprovinciale Toscano Sementi mentre il numero 72 è una citazione biblica riferita al Salmo 72, versetto 16: "Abbonderà il frumento nel paese, ondeggerà sulle cime dei monti".

Dall'*Est Mottin 72* e dal *Mont Calme 245*, una varietà svizzera, nel 1953 venne selezionato il *Verna*, grano tenero, produttivo, "molto rustico, dotato di eccezionale resistenza al freddo ed alle ruggini, nonché all'acidità del suolo". Nel 1966 sempre per selezione dall'incrocio *Est Mottin 72* x *Bellevue II* venne ottenuto il *Sieve* - particolarmente adatto alla coltivazione in montagna - e l'*Arno* (*Est Mottin 72* x *Reichesberg 39 IV*) anch'esso coltivato per anni.

Gasparini comprese bene attraverso la sperimentazione che per ottenere grani adatti agli ambienti montani era necessario disporre di materiale genetico di partenza con caratteristiche di rusticità e resistenza al freddo, di operare la selezione in ambienti comparabili con quelli a cui le nuove varietà sarebbero state destinate e, soprattutto, di "adeguare la tecnica colturale alle esigenze delle nuove costituzioni".

Oltre alla sperimentazione, Gasparini fu attento anche all'applicazione pratica della ricerca. Con l'intento di fornire agli agricoltori sementi pure, certificate e di qualità, partecipò alla costituzione dell'Ente Consorziale Interprovinciale Toscano per le Sementi che iniziò la sua attività nel 1930 e da cui deriva l'attuale Ente Toscano Sementi.

Infine, meritano un brevissimo cenno anche i numerosi lavori agronomici e sulle sistemazioni idraulico agrarie effettuati da Gasparini in linea con quella scuola agronomica toscana della quale fu originale interprete.