

**rete
semi
rurali**



#15

Ottobre 2016

**NOTIZIARIO
della rete semi rurali**

DIVERSITÀ IN EVOLUZIONE

La foto



*Palio del Grano, il rione Chiazza si avvia a vincere l'edizione 2016, Caselle in Pittari 17 luglio 2016
foto R. Franciolini/RSR*

I NOSTRI SOCI

Antica Terra Gentile
 Arcoiris s.r.l. www.arcoiris.it
 Associazione Agricoltori e Allevatori Custodi di Parma
 Associazione Arca Biodinamica
 Associazione culturale La Piazzoletta www.lapiazzoletta.com
 Associazione Italiana Agricoltura Biologica www.aiab.it
 Associazione La Fierucola www.lafierucola.org
 Associazione per l'Agricoltura Biodinamica
www.biodinamica.org
 Associazione Rurale Italiana www.assorurale.it
 Associazione Produttori e Consumatori Biologici
 e Biodinamici dell'Emilia Romagna www.agribio.emr.it
 Associazione Solidarietà per la Campagna Italiana
www.asci-italia.org
 Associazione Solidarietà per la Campagna Italiana -Toscana
 Associazione Veneta dei Produttori Biologici
www.aveprobi.org
 Biodistretto del Casentino biodistrettocasentino.blogspot.it
 CampiAperti - Associazione per la sovranità alimentare
www.campiaperti.org
 Centro Internazionale Crocevia www.croceviaterra.it
 Centro Sperimentale Autosviluppo - Domusamigas
www.domusamigas.it
 Civiltà Contadina www.civiltacontadina.it
 Coltivarecondividendo www.coltivarcondividendo.blogspot.it
 Consorzio della Quarantina www.quarantina.it
 Consorzio produttori della Solina d'Abruzzo
 Coordinamento Toscano Produttori Biologici www.ctpb.it
 Distretto di Economia Solidale Altro Tirreno
www.desaltrotirreno.org
 Distretto di Economia Solidale della Brianza www.desbri.or
 Diversamentebio www.diversamentebio.it
 Fondazione Banca della vita di San Marino
www.bancadellavita.org
 Geoponika www.geoponika.org
 Movimento per l'Autosviluppo l'Intercambio e la
 Solidarietà www.mais.to.it
 Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga
www.gransassolagapark.it
 Principi Pellegrini Divangazioni www.divangazioni.org
 Rete Economia Solidale Marche www.resmarche.it
 Seminati www.fattoriaailrosmarino.it/associazione-seminati
 Simenza cumpagnìa siciliana sementi contadine
 Soffiditerra www.soffiditerra.it
 Stazione Consortile Sperimentale di Granicoltura per la
 Sicilia www.granicoltura.it
 Terra! Onlus www.terraonlus.it
 Terre e Tradizioni srl www.terretradizioni.it
 World Wide Opportunities on Organic Farms www.wwof.it
 Zolle s.r.l. www.zolle.it

In questo numero

Editoriale	4
Popolazione Comunità Tradizione Evoluzione	5
Andremo al rogo...	9
Cattedre ambulanti	13
Brevi dalla rete	14
Calendario	15
Da leggere	15
Il personaggio Pier Antonio Micheli	16

Hanno collaborato

Massimo Angelini # Riccardo Bocci,
 Bettina Bussi # Giuseppe De Santis #
 Caterina Maria Fiannacca # Riccardo
 Franciolini # Gea Galluzzi # Claudio Pozzi
 # Daniele Vergari
impaginazione Claudia Paterna

Foto di copertina

In alto: Varietà locale di Cocomero, Arvaia
 31 maggio 2016 # foto C. Pozzi/RSR
 Al centro: Riproduzione varietà locali di mais
 a Foppaluera - LC, 13 novembre 2016 #
 foto R. Franciolini/RSR

rete semi rurali

Via di Casignano, 25
 50018 Scandicci (Fi)
www.semirurali.net
info@semirurali.net

r#15 Notiziario gratuito RSR
 diffuso per via telematica

Editoriale

Siamo alle porte di un importante anniversario. Fra poche settimane avrà inizio l'anno del decennale dalla fondazione di Rete Semi Rurali. Troveremo il modo di organizzare un evento dedicato alla ricorrenza ma i festeggiamenti ci accompagneranno nei numerosi appuntamenti che ci attendono: tanti incontri sui campi e alcuni fondamentali momenti di confronto sulle strategie collettive. Si tratterà di fare il punto sui percorsi tracciati e sulle scelte che ci impegneranno da qui a poco.

Rete Semi Rurali ha ormai acquisito spazi di riconoscimento grazie alla presenza a fianco degli agricoltori e alla sempre più collaudata capacità di trasferimento di competenze fra i più diversi soggetti che sono e saranno protagonisti di un nuovo modo di interpretare l'agricoltura. Lavoriamo da anni non certo alla ricerca di visibilità ma per dare risposte concrete alle problematiche sociali ed ambientali per cui la realizzazione di un altro modello agricolo è un nodo cruciale. Un modello, o meglio una diversità di altri modelli, rispettosi dell'ambiente in cui vengono praticati, capaci di produrre alimenti sani e di mettere in relazione la ricerca con la pratica agricola, con la trasformazione ed il mercato alla ricerca di una nuova equità lungo tutta la filiera. L'intenso lavoro di questi anni si è svolto sotto traccia. Ciononostante queste buone pratiche hanno portato Rete Semi Rurali e i suoi alleati del Coordinamento Europeo *Liberiamo la Diversità!* ad acquisire peso con le istituzioni nel campo dell'elaborazione scientifica e culturale di nuovi scenari dedicati all'agricoltura biologica e locale: nella prospettiva di restituire autonomia e dignità al lavoro degli agricoltori. Per continuare in questa direzione e avere un confronto collettivo all'interno dell'associazione si rende opportuno e necessario un incontro di approfondimento sul tema specifico dei sistemi sementieri, che riprenda il percorso iniziato con l'incontro di maggio e il dossier pubblicato nel corso del 2016. Capire quale sistema sementiero possa meglio rappresentare le diversità e le necessità della Rete Semi Rurali sarà la sfida da affrontare nel decennale. Questa discussione ci permetterà anche una maggiore incisività fuori dal panorama italiano. Infatti, le posizioni e gli interessi nel mondo agricolo europeo, anche quello a noi più affine, sono molto variegati: gli agricoltori e le aziende sementiere del nord e del centro Europa vivono contesti territoriali molto diversi da quelli tipici delle regioni mediterranee. Per questo motivo non è facile fare squadra su strategie comuni fra persone che hanno un concetto ed un'interpretazione del piccolo e del grande, dell'intensivo e dell'estensivo così diverso fra loro. La stessa idea di sistemi sementieri formali e informali assume proporzioni a volte molto distanti a seconda del contesto nel quale vanno a collocarsi. Finora siamo riusciti a creare uno spazio di discussione sul concetto dei sistemi sementieri, facendo anche perno verso uno spostamento di attenzione da parte delle istituzioni internazionali. Grazie alla recente partecipazione di Riccardo Bocci al gruppo di lavoro del Trattato FAO sull'uso sostenibile dell'agrobiodiversità, nel quale ha rappresentato la Regione Europa e del quale è stato coordinatore, abbiamo avuto la conferma che i sistemi sementieri informali dovrebbero avere, negli anni a venire, sempre più spazio, andando in qualche modo a trasformare il ruolo e la preponderanza di quelli formali. Questo panorama complessivo e le conseguenti possibili scelte strategiche di Rete Semi Rurali verranno discussi il 16 e il 17 dicembre in un apposito incontro organizzato presso il CEA Pantarei di Passignano sul Trasimeno.

Allo stesso tempo prosegue il lavoro sul tema delle filiere dei cereali con due eventi: *Filigrane Toscane* del 2 dicembre a Rosignano Marittimo e l'evento nazionale *Filigrane* che quest'anno si sposta al sud, dal 27 al 29 gennaio a Marsico Nuovo. Questi eventi, finalizzati ad una sempre migliore e più attenta gestione dei processi che riguardano la filiera dei cereali, porteranno ulteriori contributi alla riflessione su quello che in questi anni si è rivelato essere uno dei sistemi sementieri informali più fecondi ed in via di costante espansione grazie alla sempre più larga partecipazione degli agricoltori a sistemi sperimentali diffusi. Ad esempio, la campagna di distribuzione del seme *Coltiviamo la Diversità 2016* è accompagnata dal progetto a blocchi incompleti che vedrà ben 15 diversi agricoltori impegnati nella realizzazione di un unico progetto sperimentale.

Grazie all'impegno in crescita dei Consiglieri e dei soci di Rete Semi Rurali queste ultime stagioni vedono allargarsi l'interesse e il coinvolgimento su altre frontiere: i protocolli di intesa con il CREA di Bergamo e con il CREA di Monsampolo hanno dato inizio a progetti di ricerca sul campo sia per quanto riguarda il mais che per quanto riguarda le ortive ad iniziare da zuccina e pomodoro per arrivare, nella prossima stagione, ad insalate e fagioli. Un ottimo modo per dar valore concreto al decennale e per rendere omaggio al lavoro di Nikolai Vavilov che trovate magistralmente presentato da Caterina Fiannacca.

Claudio Pozzi
coordinatore RSR



Panificatori partecipanti al panel test di Coltiviamo la Diversità! Peccioli 11 giugno 2016 # foto A. Jama/RSR

Popolazione Comunità

Tradizione Evoluzione

Popolazioni di specie agricole e semi delle comunità

La visibilità della varietà agricole conservate e tramandate dai coltivatori, è diventata più nitida da quando, sull'onda dell'attenzione ecologica, si sono imposti i concetti di diversità e patrimonio rurale, concetti tradotti e mediati da espressioni efficaci, anche se non sempre felici: penso, per esempio, a *biodiversità*, parola che pare una chimera composta da parti - "bio" e "diversità" - poco congruenti tra loro, o a *risorse genetiche*, espressione di sapore strumentale e riduzionistico come ogni espressione che traduce in "risorsa" l'ambiente (*r. naturali*), le persone (*r. umane*), e più in generale cosa vive, come se fossero beni, macchine o capitali.

Le varietà tradizionali sono un patrimonio delle comunità rurali formato nel tempo delle generazioni: in questo tempo lungo sono state selezionate, addomesticate, conservate, tramandate (per questo le diciamo "tradizionali"), e continuamente si sono adattate. E adattandosi, poco o tanto, sono mutate senza interruzione: in armonia con i cambiamenti di terra e clima del luogo dove anno dopo anno sono state riprodotte e in armonia con le innovazioni introdotte dalle comunità locali con lentezza e nel solco della continuità.

L'accostamento delle parole, "tramandate" e "mutate", ci ricorda che la tradizione e il mutamento stanno bene insieme: l'una senza l'altra non possono stare senza dare vita a eccessi e distorsioni. Il cambiamento che non conosce la continuità genera innovazioni senza radici, senza contesto, senza dare tempo alla comunità di accoglierle, di apprenderne il corretto uso e farne bene comune. Genera innovazioni isolate, e distanti come un'eresia dalla conoscenza acquisita e collettivamente condivisa nel tempo delle generazioni;¹ senza rispetto per il senso della vita di innumerevoli persone che ci hanno preceduto e, insieme, ci hanno consegnato cosa, invece, così è negato. D'altra parte, la tradizione senza lento cambiamento, se non arriva a fissarsi in un canone confermato dal consenso comune e validato dal tempo, è solo ripetizione senza vitalità buona per i musei o per la nostalgia, è solo caricatura del passato e parodia della vita; senza rispetto

per il senso della vita di innumerevoli persone che ci seguiranno e alle quali non resterebbe l'imitazione di un lascito sterile.

La tradizione non è conservatorismo né fascinazione del passato storico - osserva in tutt'altro contesto, ma in armonia con la nostra osservazione, lo scrittore e filosofo Fabrice Hadjadj, e prosegue - [...] *niente è più lontano dalla tradizione di un museo folcloristico. La verità è che la tradizione non consiste in una semplice trasmissione del sapere: è la trasmissione di un saper vivere.* - Arrivando così a concludere che - [...] *il tradizionalismo si contrappone alla tradizione perché uccide l'organismo vivente per divenire un adepto del fossile.*²

Il percorso che accompagna la vita delle varietà, dalla selezione alla tradizione lungo un continuo adattamento, ci ricorda che le varietà agricole, così come le conosciamo, in natura non esistono: in natura esistono le specie e le loro forme spontanee, gli *ecotipi*, declinate sulle condizioni locali di clima e terreno; ma non le varietà che prendono forma anche come risultato di un'attività umana, spesso comunitaria (se non altro per il lungo tempo necessario alla loro "costituzione"). Dunque, le varietà potrebbero essere paragonate a un manufatto; comunque sono un lascito, un'eredità, perciò sono patrimonio, *comunitario* per definizione. Definirle "risorse genetiche" è espressione di fragile consapevolezza o imbarazzante forma di riduttivismo, come sarebbe se si definisse un mobile come un aggregato di molecole, un dipinto come una somma di pennellate, o una persona come un campionario di automatismi fisiologici e di tic culturali.

Le varietà, come gli ecotipi, sono il prodotto di un incontro, nel tempo, tra una specie, un terreno e un clima, ma, ben più degli ecotipi, sono anche il prodotto dell'incontro con una cultura, in un luogo e in un ambito comunitario.³ In questo senso, le varietà tradizionali, quando sono tramandate e adattate in un luogo, sono "varietà locali", caratterizzate in modo originale e comunque dinamico sia nella loro modalità *epigenetica*, quella che agisce sulla continua ridefinizione del codice genetico, sia nei loro

aspetti *fenotipici*, quelli esteriori di forma e comportamento.

In questi anni, intorno alle varietà

considerate locali o tradizionali, ha preso corpo una particolare retorica dentro la quale si vuole che siano tali – locali, tradizionali, ma non è raro sentirle chiamare in modo evocativo “antiche” o “contadine” – solo se sono “autoctone” e aliene da incroci che possano pregiudicarne la purezza. È una retorica di matrice “urbana”, che nulla ha a che fare con il mondo rurale, qualche volta sorretta da buone intenzioni e dal desiderio di fare le cose giuste, qualche volta animata da ragioni commerciali oppure da contraccolpi di nostalgia per le cose del “buon tempo andato”.

L'*epigenetica* è una branca giovane della genetica, che studia come le influenze ambientali e le condizioni di vita di un organismo vadano a incidere sul suo codice genetico e a modificarlo.

Può essere utile rimarcare che i termini “locale” e “tradizionale” non sono immediatamente sovrapponibili: una varietà da poco introdotta in un luogo può acquisire particolari caratteri di forma e comportamento senza per questo essere stata tramandata, ovvero essere stata oggetto di tradizione. Al contrario ci sono varietà tradizionali diffuse su areali molto ampi, di estensione regionale o nazionale, senza apprezzabili differenze da un luogo all'altro, che sarebbe improprio definire “locali”.

Su questi aspetti, autoctonia e purezza, desidero proporre alcune considerazioni.

L'“autoctonia” (potremmo dire l'“originarietà”) di un ecotipo o di una varietà non deve essere confusa con quella della specie alla quale quell'ecotipo o quella varietà appartengono. La maggior parte delle specie che animano la storia agraria di un luogo, ne popolano i campi e ne imbandiscono le tavole, quasi mai è originaria di quel luogo. Le ricerche sulle origini delle piante coltivate, a partire dalle ricerche pionieristiche condotte nella prima metà dello scorso secolo da Nikolaj I. Vavilov,⁴ mostrano che le specie agricole si sono riprodotte in forma spontanea in aree ben delimitate del mondo e solo da quelle aree si sono poi diffuse altrove. Le patate provengono da alcune regioni dell'area andina e arrivano in Europa nel tardo XVI secolo, per entrare stabilmente in cucina solo due secoli più tardi, pressappoco insieme con il topinambur e poco dopo il mais che, insieme con i fagioli, arriva dalle regioni mesoamericane. Il frumento è originario della Mezzaluna fertile; l'ulivo e il castagno, provenienti dal Mediterraneo orientale, e il riso, dall'estremo Oriente, iniziano a essere coltivati sulle nostre terre solo nel corso del Medioevo. Così

potremmo dire di numerose altre piante alimentari fino ad arrivare in prossimità dei nostri giorni quando, ancora dall'Oriente, sono giunti il cachi e il kiwi. Le persone hanno viaggiato, commerciato e scambiato semi, ininterrottamente, nei brevi e nei grandi spazi, su scala internazionale e su scala locale: così ancora oggi. Alcuni cereali, fruttiferi, leguminose e solanacee, giunti tra il Medioevo e la prima età moderna, da noi si sono acclimatati in modo ottimale, esprimendosi in uno straordinario paniere di *varietà* selezionate, addomestiche e tramandate qui e in nessuna altra parte del mondo. Il punto è questo: anche se le specie provengono da regioni lontane, le varietà che ne derivano hanno la propria origine qui dove sono state riprodotte e dove hanno acquisito caratteri di forma e comportamento particolari, modificandosi in misura sensibile o profonda. E, nell'acquisizione di caratteri di forma e comportamento particolari, legati ai luoghi e ai saperi delle comunità che li abitano, queste varietà (non le specie) sono divenute native di quei luoghi e proprie (anche da un punto di vista giuridico) di quelle comunità. Dunque locali. Si potrebbe osservare che «tutte le specie alimentari che riescono a crescere sane in un luogo possono essere adatte per l'alimentazione di chi ci vive, e se alcune di quelle specie danno seme e il quel luogo sono riprodotte, allora, che riprodotte lo siano da 10 o 1000 anni, sono da considerare varietà locali».⁵

E così siamo noi quando abitiamo in un luogo, dove produciamo e riproduciamo la nostra vita, in armonia con le risorse e i saperi locali, e di quel luogo, anno dopo anno, sempre più diventiamo *nativi*.⁶

Quella della purezza delle varietà è un'esigenza estranea al mondo contadino. *Distinguibilità, uniformità, stabilità e purezza* caratterizzano le varietà commerciali, le *cultivar*, sono requisiti previsti per l'iscrizione ai registri varietali ufficiali, sono coordinate buone per i parametri europei (UPOV), definiscono i limiti per la commercializzazione delle sementi, sono caratteri conformi alla brevettazione delle cultivar e allo sfruttamento dei benefici commerciali legati al loro uso. Cosa hanno a che fare con i campi dei contadini nei

Le *cultivar* sono varietà ottenute per selezione, incrocio, mutazione, contraddistinte da caratteristiche sufficienti di distinguibilità, uniformità, stabilità. Sono considerate così le varietà commerciali iscritte nei registri varietali. *Razza* è la categoria di classificazione che tra gli animali corrisponde alla *specie* nei vegetali.

quali, dove più dove meno secondo le caratteristiche di fertilità delle specie, le varietà si incrociano liberamente dando vita a mescolanze e popolazioni? Proprio *popolazioni*, come siamo noi, uomini e donne, che apparteniamo alla stessa razza umana, ma siamo diversi, anche profondamente diversi, l'una dall'altro. L'agricoltura industriale conosce campionari e cataloghi di cultivar, ibridi "sterili", cloni, organismi modificati per manipolazione genetica o mutazione indotta; il mondo contadino, invece, conosce gli ecotipi (per la raccolta frugale) e varietà e popolazioni (per l'agricoltura), con tutto l'arcobaleno della diversità di caratteri e aspetti che queste possono esprimere e tramandare. Alla massima espressione di diversità colturale e, all'interno di ciascuna coltura, di diversità genetica e fenotipica alla quale conduce l'agricoltura contadina, corrisponde la massima restrizione colturale, genetica e fenotipica di quella industriale, fino all'estremo di mortificazione della diversità nella pratica monocolturale e monovarietale (spinta fino al limite del monoclonale), dove distinguibilità, uniformità, stabilità e purezza sono condizioni assicurate.

Ma le monocolture non appartengono al mondo contadino. Buon senso e prudenza vogliono che sulla terra non si semini mai una specie sola (il mais, il melo, la vite ...) per non legarsi a un solo mercato o a un solo mercante, né vogliono che si semini di ciascuna specie una sola varietà (il mais *Marano*, la mela *Renetta*, il vitigno *Dolcetto* ...) ché se questa si ammalasse o non desse raccolto si perderebbe tutta l'annata. Così è successo nel 1845 in Irlanda, dove si piantavano prevalentemente patate e prevalentemente di varietà *Lumper*, quando un attacco di peronospora, alla quale la varietà era particolarmente sensibile, portò alla distruzione dell'intera coltura su tutta l'isola, e così alla carestia e alla morte di un milione di persone e all'emigrazione coatta di altrettante. La monocoltura è figlia dell'agricoltura intensiva e industrializzata, quella che prima dei prodotti coltiva profitti e contributi e produce ero-

sione della terra e della diversità. Neppure i *prodotti monovarietali* appartengono all'esperienza del mondo contadino. Proprio perché, per buon senso e prudenza, si coltivano diverse varietà di vitigni, ulivi, patate ..., e si tengono diversi animali da latte, così nel mondo contadino il vino è fatto combinando le uve che si hanno, l'olio con le olive che si hanno, la farina con i grani che si hanno, i formaggi con il latte che gli animali danno in quel momento. Ed è così che il vino, fatto con le diverse uve e le particolari conoscenze di un luogo è davvero il vino di quel luogo e di nessun altro. E lo stesso vale per l'olio, la pasta, i formaggi e cos'altro si voglia considerare. Invece le mode di questo tempo cercano di imporre, in nome del prodotto monovarietale, artifici che prima non si conoscevano e che per i contadini sono la negazione del buon senso e della prudenza dalle quali nasce la cultura concreta della diversità agricola (che molti amano dire di volere difendere e incoraggiare). E da questi artifici si ottengono gli oli di un'unica cultivar (*pura oliva Taggiasca...*), i formaggi di un'unica razza (*pura vacca Reggiana...*), le paste di una sola varietà (*puro frumento Senatore Cappelli...*), i vini di un solo vitigno (*pura uva Sangiovese...*). Intanto è sempre più difficile trovare un vino da tavola sincero, fatto con le diverse uve e i saperi di un luogo. Monocolture e monocolture appartengono al tempo del pensiero unico, quello che ammette una sola fede, una sola politica, una sola economia, un solo progresso. Così anche la purezza dei prodotti monovarietali odora di artificiosità e moda, di intransigenza e fanatismo, e pure di svalutazione della diversità, della pluralità e della contaminazione che in agricoltura sono elementi di ricchezza e in natura garanzia di sopravvivenza.

Per cosa riguarda le varietà, l'ossessione sul loro mantenimento in purezza e sul rischio dell'ibridazione incrociata risponde a esigenze commerciali, legate all'uniformità delle tecnologie colturali, di raccolta, confezione, distribuzione e vendita, a esigenze di ricerca, selezione e sviluppo di nuove cultivar, ma



Campo sperimentale RSR per la valutazione della capacità di adattamento di popolazioni di frumento tenere e duro, Coltiviamo la Diversità! Peccioli 10 giugno 2016 # Foto R. Franciolini/RSR

risponde anche al disorientamento identitario e ai desideri di conservazione e purezza iscritti negli immaginari della nostalgia e sollecitati da un approccio letterario alla natura delle cose.

Ma quale problema esiste se il mio mais, le mie zucche, i miei legumi si incrociano con quelli del vicino? Forse ne potrebbe diminuire la produttività, ma potrebbe anche aumentare; forse ne potrebbe peggiorare la "qualità", ma potrebbe anche migliorare; è probabile che aumenti la base genetica; è improbabile che si riduca la fertilità (normalmente la sterilità segue l'incrocio tra specie, non tra individui della stessa specie); è certo che le piante ottenute vadano nella direzione della popolazione piuttosto che verso quella del clone, ed è certo che queste piante, se attraverso l'incrocio e la selezione spontanea dettata dal luogo guadagnano in adattamento e resistenza, siano ancora più legate, e in modo originale, al luogo dove crescono e possono riprodursi. Certamente si guadagna in diversità. E la diversità e il gusto per la mescolanza e per la popolazione, come risonanza nella cultura e nella sensibilità, vaccinano contro le derive che possono nascere sotto il segno dell'intolleranza, dell'esclusione e dell'eugenetica. Poi aggiungerei ancora che, in genere, gli incroci spesso fanno guadagnare in "bellezza" e "salute": e questa è un'esperienza che, uscendo dall'ambito delle varietà agricole, tra la gente si conosce bene attraverso gli effetti, a volte infelici, di una monogamia (biologica, ma anche culturale) troppo stretta.

Sia chiaro: non propongo di importare senza criterio varietà da ogni luogo, a scapito di quelle del proprio luogo, ma di non temere il rischio di incroci e mutazioni; nel tempo le varietà mutano comunque, anche impercettibilmente, non fosse che per effetto di adattamento ambientale: quel fagiolo, quella rapa, quel frumento che tanto gelosamente stiamo conservando in un luogo, 30, 60, 90 anni fa erano differenti, anche solo per scostamenti minimi. E propongo di non essere gelosi delle proprie varietà: messe altrove, nel tempo, si adatteranno e, poco o tanto, diventeranno differenti.

Infine – per suggerire un esempio – incoraggio a non sostenere la conservazione in purezza del fagiolo *Zolfino* del Pratomagno, ma la costituzione, nel Pratomagno, di miscugli e popolazioni locali di fagioli, tra i quali (restando puro o anche ibridandosi, questo lo decida il Cielo) certo non mancherà lo *Zolfino*. E incoraggio chi possa farlo a non piantare

patate, ma a seminarne i semi, a conservare tutti i tuberi che essi genereranno e che la terra e il clima del suo luogo gli permetteranno di conservare e a moltiplicarli, fino a fare una *popolazione* di molte forme e colori, locale per intima definizione e certamente originale, uguale a nessun'altra.

#Massimo Angelini

Novembre 2011

Già pubblicata come Scheda RSR n°9 e qui ripubblicata integralmente con approfondimenti bibliografici e note dell'autore

¹ Sull'idea di "eresia" come espressione dell'allontanamento dal sentire comune a tutti gli uomini: Pavel A. Florenskij, *La venerazione del nome come presupposto filosofico*, in *Il valore magico della parola* [1920-1922], a cura di Graziano Lingua, Medusa, Milano 2003: pagina 22.

² Fabrice Hadjadj, *La tradizione è più moderna della modernità*, L'Osservatore Romano, 4 marzo 2011: pagina 5. Ringrazio Gloria Carbone per la segnalazione dell'articolo.

³ Sul tema, in rapporto alle titolarità comunitarie sul loro uso e sulla loro qualità di "bene comune", si veda il mio: *Scambio dei semi e diritto originario*, in AA. VV., *La società dei beni comuni*, a cura di Paolo Cacciari, Ediesse, Roma 2010: pagine 103-109. Sulla nozione di "varietà" in rapporto alle caratteristiche di località e tipicità, si veda il mio: *Varietà tradizionali, prodotti locale: parole ed esperienze*, L'Ecologist Italiano, 2005, numero 3: pagine 230-274.

⁴ Nikolaj I. Vavilov, *Studies on the Origin of Cultivated Plants*, Institut de Botanique appliquée, Leningrad 1926.

⁵ *Il Bugiardino. Lunario agricolo della Liguria*, 4a ed., Grafica Piemme, Chiavari 2010: pagina 35. L'argomentazione sul rapporto tra prodotti locali e cibo locale continua a pagina 77: «Per la nostra autonomia e per quella delle nostre comunità, per avere più consapevolezza di ciò che mangiamo, e quindi di una parte importante della nostra vita, per rispetto di noi stessi e dell'ambiente che ci circonda, per costruire una buona armonia tra l'ambiente che ci circonda (e il suo clima) e le nostre necessità di nutrirci e mantenerci in buona salute, è bene che il nostro cibo e le nostre bevande siano prevalentemente basate su prodotti, esperienze e – per quanto sia ragionevolmente possibile – su risorse (acqua e fonti di calore) e utensili del luogo dove viviamo e dei suoi dintorni. Così l'alimentazione di chi vive nelle valli interne è giusto ed è semplice che sia diversa da quella di chi vive sul mare, in montagna o in pianura perché diversi sono i prodotti che la terra offre in un luogo piuttosto che in un altro, e l'alimentazione è diversa di luogo in luogo, di clima in clima, di quota in quota. E se un luogo (e le terre che lo circondano) non dà sufficiente varietà di prodotti per avere un'alimentazione sana e nutriente ... forse quel luogo non è adatto per viverci».

⁶ Diventare nativi del luogo dove si vive è il cuore della pratica bioregionale. Sui temi della letteratura bioregionale: Wes Jackson, *Becoming native of this place*, The Schumacher Society, New Haven 1994; Freya Mathews, *Reinhabiting culture. Towards a recovery of culture*, State University of New York Press, Albany 2005, prossimamente tradotto in italiano a cura del Sentiero Bioregionale (*Riabitare la realtà*, Fiori Gialli, Roma 2012). In italiano: Etain Addey, *Una gioia silenziosa*, Ellin Selae, Murazzano 2003; AA VV, *Per la terra*, a cura di Giuseppe Moretti, Ellin Selae, Murazzano 2007; la rivista semestrale del Sentiero Bioregionale, Lato Selvatico (www.sentierobioregionale.org).

Andremo al rogo...

Mi è capitato ormai più volte di parlare di Nikolaj Ivanovič Vavilov e di usare, inevitabilmente, quasi le stesse parole. Temevo potesse diventare col tempo una routine, si appannasse lo slancio interiore.

No.

Ne parlo, e l'emozione e la consapevolezza sono le stesse, ogni volta.

Per presentarlo, Nikolaj

Vavilov, genetista, agronomo, biologo (1887-1943), comincio dalla fine: mostro una fotografia e riporto la parola di un altro scienziato, Vladimir Pavlovič Efroimson (1908-1989).

Il grande studioso, genio di statura mondiale, orgoglio della scienza patria, l'accademico Nikolaj Ivanovič Vavilov non è morto. È crepato. Crepato come un cane in un carcere di Saratov... e bisogna che tutti quelli che si sono qui raccolti lo sappiano e lo ricordino.

In un inverno ancora sovietico, 1985, al Museo Politecnico di Mosca un pubblico di scienziati assiste alla prima di un film documentario su Nikolaj Vavilov, *La stella di Vavilov si chiama*, seguito da un dibattito. Si parla in modo vago della tragica morte del genetista, di forze malvage indefinite, di una grande ingiustizia...

Vladimir Pavlovič non è fra gli invitati a pronunciarsi sul film, ma sale lo stesso sul palco e pronuncia



un discorso veemente da cui è tratto il breve brano appena letto.

Anche Efroimson era stato arrestato, e varie volte, nel corso della vita, nel 1949 per essersi opposto a Trofim Denisovič Lysenko (1898-1976), l'agronomo che da Vavilov era stato apprezzato ancora nel 1935, e che di Vavilov era diventato il rivale, ascoltattissimo da Stalin.

Vavilov, arrestato nel '40, dell'opposizione a Lysenko era morto, anzi crepato. A dividerlo da lui era, tra l'altro, l'opposta concezione nel progettare miglioramenti all'agricoltura sovietica. Da un lato la rigorosa scientificità di Vavilov, dall'altro le promesse scientificamente superficiali, frettolose, di Lysenko a proposito della vernalizzazione, il processo che attraverso l'applicazione di basse temperature avrebbe dovuto favorire la fioritura delle piante abbreviando il periodo di coltivazione. Stalin voleva successi a ogni costo e a breve, la politica agraria dell'Unione Sovietica negli anni Trenta era disastrosa, la collettivizzazione annientava la campagna, Lysenko aveva promesse incoraggianti, il passo misurato di Vavilov non le garantiva nell'immediato.

E allora, cittadino Vavilov, continuerete a occuparvi di fiorellini, petalini, fiordalisi e altri gingilli botanici? E chi si occuperà di aumentare la produttività delle colture agricole?

Nikolaj I. Vavilov, *L'origine delle piante coltivate, I centri di diffusione della diversità agricola* (1926), ed. Pentàgora - Rete Semi Rurali, Savona, € 14

Tradotto dall'originale da Caterina M. Fiannacca, revisione scientifica di Oriana Porfiri e post-fazione di Riccardo Bocci.

Prima traduzione italiana del capolavoro di uno dei giganti nel mondo della genetica agraria del Novecento, il primo a riconoscere i centri di origine delle piante coltivate, e a capire che la conservazione della diversità è essenziale per lo sviluppo dell'agricoltura e la sopravvivenza dell'umanità. Nelle ricerche di Nikolaj Vavilov trovano fondamento gli attuali studi sulla genetica delle popolazioni e sulla biodiversità agraria.



Così il biologo Efrem Sergeevič Jakuševskij racconta un incontro tra Stalin e Vavilov la notte tra 20 e 21 novembre 1939.

Vavilov veniva da una famiglia borghese, anche se il nonno era stato un servo della gleba, Lysenko aveva origini popolari e osteggiava la genetica definendola una teoria borghese.

Il favorito di Stalin divenne lui.

Andremo al rogo, bruceremo, ma non rinnegheremo mai le nostre opinioni!

Prese a dire Vavilov nel '39. Ci furono false accuse, delazioni prezzolate, un cumulo di prove fabbricate, testimonianze estorte, ad accusarlo furono anche studiosi suoi oppositori, e colleghi... Eh, be'... quella era l'epoca dei lupi, il tempo della paura.

Il 6 agosto 1940, a Černovcy mentre guidava una spedizione scientifica in Bielorussia e Ucraina, Vavilov fu arrestato. La pena capitale, comminata nel 1941 alla fine di un processo costruito sulla menzogna, venne poi tramutata in venti anni di lager. Polmonite, dice il certificato di morte del 26 gennaio 1943, a seguito della quale il cuore si sarebbe fermato. Ma in un carcere, nel defedamento, uno pneumococco si trova sempre. Aveva 55 anni.



Ho scelto di cominciare dall'orribile fine proprio per ribaltarla, la storia, e dall'angustia di quel carcere rivolgerci alla luminosa figura di Nikolaj Vavilov. Gli sono stati dedicati un asteroide e un cratere sulla luna, due vulcani sottomarini, uno dei quali nel Tirreno, oltre a ghiacciai, piante naturalmente, specie e anche un genere, targhe, monumenti, la via in cui alloggiava a Černovcy, francobolli e altro, volgiamoci dunque a questo astro.

Era uno scienziato russo di fama internazionale, fra moltissimo altro, presidente dal 1929 al 1935 dell'Accademia Pansovietica di Scienze Agrarie Lenin, poi vice-presidente (1935-1940); fondatore dal 1920, e direttore fino all'arresto, di quello che sarebbe diventato nel 1930 l'Istituto Pansovietico di Coltivazione delle Piante; membro a vario titolo di molte alte istituzioni scientifiche in Unione Sovietica, naturalmente, ma pure in Europa, Italia compresa, soprattutto Gran Bretagna, e poi Messico, India, Americhe... un uomo appassionato del suo lavoro, un viaggiatore instancabile – fu ovunque tranne in Australia e in Antartide. Costruì una rete di enti scientifici di biologia e scienze affini, raccolse un'enorme collezione di semi di piante coltivate, custodita a Leningrado, oggi San Pietroburgo, che nemmeno sotto il durissimo assedio dei tedeschi, durante la Grande Guerra Patriottica (così i russi chiamano la Seconda Guerra Mondiale), assedio durato da settembre 1941 a gennaio 1944, neanche allora, dunque, gli studiosi leningradesi vollero toccare, per nutrirsi, semplicemente, quando si moriva per strada sotto l'artiglieria o affondati nei cumuli di neve senza più la forza di alzarsi. Un autore di importantissimi studi che mutarono la visione scientifica del tempo: sull'immunità delle piante agli organismi patogeni, i frumenti, l'esistenza delle serie di forme omologhe nella variabilità ereditaria delle specie (e generi anche), per cui le specie linneane non erano un insieme casuale di forme, ma piuttosto sistemi definiti di razze. E arriviamo allora al libro che gli valse il Premio Lenin nel 1926, sulla ricerca dell'*Origine delle piante coltivate. I centri di origine delle piante coltivate*, nell'originale russo.

Vavilov esamina la composizione degli areali delle specie linneane, ancora concettualmente intere, e scopre la multiformità di quelle che chiama le *razze*, differenziate dalla variabilità ereditaria infinita, manifesta nelle morfologie dei caratteri fisiologici, nei genotipi. È la *diversità delle razze* che si impone e che interessa. La *razza*, ancora fragrante di terra, è un concetto fondamentale nello studio di Vavilov, per questo nel libro si è voluto conservarne il termine, oggi desueto e un po' sinistro, a fronte dell'attuale varietà. Si parte allora dalle nuove, tantissime forme-razze osservate meticolosamente e differenziate con metodo, per determinare nuove varietà delle specie.

Dove, sulla geografia della terra, la diversità è

maggiore, dove si concentra la massima variabilità delle forme, là sarà il centro di origine di una data pianta.

Metodo geografico-differenziale, o botanico-geografico differenziale, o sistematico-geografico differenziale, lo chiama. Importante è rilevare la *diversità – razziale disse, varietale diremmo – alle fonti*, là dove si trovano le forme iniziali, originarie, preziose a chi coltivi e selezioni le piante per migliorare la produzione agricola. E Vavilov questo è, un selezionatore, un *breeder* diremmo oggi. Altri saggi dopo questo verranno, tanti e tanti...

Smetto panni non miei, sono traduttrice, non agronoma. E ho più spesso contatti con la lirica che con la fisica. E allora riferisco il racconto e le emozioni. Il racconto di Vavilov e le commozioni sue e mie nel corso di questo viaggio compiuto assieme, ai quattro canti del mondo.

Le piante sono vive, si muovono nel racconto di Vavilov.

Superati gli scogli degli enunciati tecnici, asciutti anche se mai criptici, *il racconto dei lini* che, senza che l'uomo vi metta mano, si distribuiscono a nord e a sud, salendo a nord o scendendo a sud del centro di origine in Asia sud-occidentale, cambiando morfologia e nome e tipo di prevalente produzione – fibra a nord, semi a sud – questo racconto suscita visioni di schiere bianco-azzurre che a drappelli raggiungano misteriose destinazioni per altrettanto misteriosi scopi. *La storia della segale selvatica* che salendo a nord e ad altitudini di 2000 m sopraffà il frumento e l'orzo vernini di cui è infestante, grazie alla maggior resistenza al clima nei rigidi inverni, e si fa lei ormai pianta in coltura, e sempre senza l'intervento dell'uomo. *La storia dei cereali primaverili*, frumento e orzo, rimpiazzati senza pietà a 2700 m assieme alla stessa segale vernina, dalla segale primaverile che li infesta, per entrare a sua volta ormai trionfalmente sola in coltura. *Queste storie* hanno silenzioso fragore di rivoluzioni.

Così come passo di dolente epica ha *la storia del farro*, ormai morente, semi-scomparso al tempo di Vavilov, che nel suo salire a nord si porta dietro avene infestanti che lo soffocheranno, imponendosi loro come coltura indipendente, terminando così una cruda fiaba.

Chiedi a un vecchio, chiedi a qualunque bambino, e tutti ti diranno che il farro degenera in avena.

riporta Vavilov dal taccuino della collega Ekaterina Aleksandrovna Stoletova.

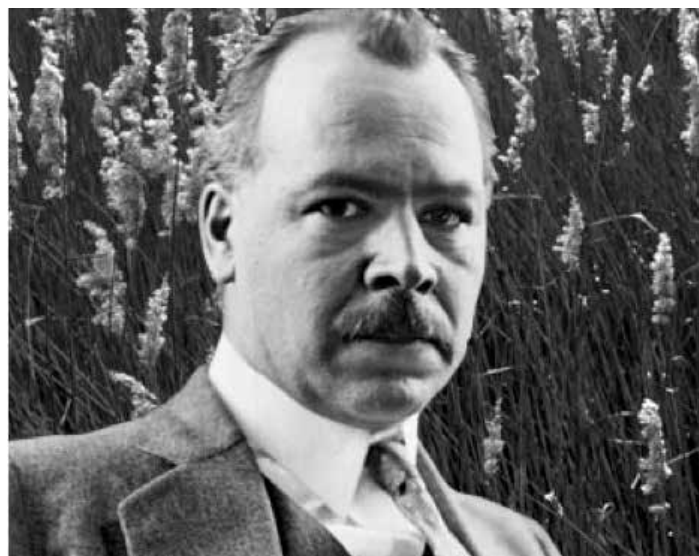
Le piante e l'uomo, dice e ripete Nikolaj Vavilov con stupore, *si sono venuti incontro*. Ci sono nelle piante selvatiche geneticamente più simili a quelle coltivate, elementi che naturalmente tendono alla coltura. Come tutto questo avesse un fine: custodire la vita umana sulla terra. Per chi è religioso, o anche, come me, non lo è, suggestione o dubbio di una trama interna al creato, che si serve della fisica per incarnare la metafisica.

Bella *la favola* della canapa, che nutrendosi di terreni letamati, dal primitivo stato selvatico si insedia nei luoghi abitati ricchi di humus e segue ostinata il passo del nomade e delle sue bestie, e sembra offrirsi – *sono qui! sono qui!* – alla raccolta.

Così nascono le colture e sulle colture le culture, le civiltà: stretto è il legame con l'uomo. A un certo punto Vavilov lo dice apertamente: la mappa della diversità varietale delle specie ricalca la mappa della diversità delle etnie. Fino ad avere – i due termini *coltura* e *cultura*, in italiano separati da una fragile vocale – un unico lessema nel russo di Vavilov come in altre lingue. E quanta complessità di interpretazione questo ingenera: coltura o cultura? cultura o coltura?

Quest'unicità di termine (o di radice) non può non dirci qualcosa. *Kul'tura* russo ha addirittura *civiltà* come prima accezione. Creatura vegetale e creatura umana unite in una finalità: il cibo che custodisce e fa maturare popolazioni.

E per proseguire con le emozioni, l'Asia lo è stata. Vavilov è sobrio nella descrizione di luoghi, mentre



riserva alle piante una copia di dettagli. Eppure quelle iurte (le tende nomadi), i nomi tribali della segale, i climi aridi come le acque di montagna, i nomi delle regioni dal suono antico, Bukhara, Oasi di Khiva, Fergana... hanno dispiegato una carta sconfinata. L'ho anche cercata, una grande carta dell'Asia in cui smarrirmi, senza trovarla.

In lontananza, intanto, e sulle stesse pagine, il ronzio burocratico dell'Unione Sovietica negli anni Venti accorpa e scorpora regioni, muta i confini: *ex-regione degli Urali, ex-governatorato di Kazan', ex-governatorato di Ufa...*

E infine lui, l'uomo Nikolaj Ivanovič Vavilov, quale emerge dal polso che regge la penna, le dita abituate a sfiorare delicate glumelle che ora battono nervose sui tasti di una macchina per scrivere. Tradurre è avvicinarsi moltissimo a chi scrive. È stargli appollaiati sulla spalla a spiare la scrittura mentre si fa. Annidati nella mente per coglierne il pensiero. Chi era Vavilov? Un uomo dai molti saperi che emergono fluidi nella sua prosa, uomo di azione anche nello studio, pratico, essenziale. Mente e parole irrequiete. Scrive, certo, documenta i suoi studi e quelli dei colleghi, ne diffonde i risultati, ma la valigia la indovini aperta in un angolo della stanza, la prossima spedizione partirà tra non molto... Di nuovo il vento, l'onda e i colori

delle spighe, le piogge... In viaggio!

La scienza non mi è del tutto estranea, ma certo resto incolta in botanica, agronomia, genetica... Perché allora non ho esitato a partire per questa spedizione?

Avevo incontrato un po' casualmente... No, l'avevo cercata, questa fotografia di Nikolaj Vavilov, lo sguardo solido, sul viso la concentrazione di un pensiero, attorno un sentore di foglie. Quest'uomo che respirava le steppe e i geli e portava negli occhi il mondo esplorato era crepato come un cane in un carcere, radioso scienziato teso solo al miglioramento delle colture e al bene del Paese in cui credeva.

Volevo contribuire anch'io a farlo rivivere, lui e la sua scienza, risarcirlo, nonostante la riabilitazione nel '55. Volevo offrirgli la tomba che non ha... solo segni, busti, lapidi...

Tradurre è un gioco d'amore con la parola di un altro. Che non diventa la tua e che però non può non diventare la tua. E che un dio ci aiuti a pronunciarla di verità. Vavilov, mi accontenterei di non averlo tradito anch'io, di avere avuto il rigore che era suo. E un ringraziamento, allora, a Oriana Porfiri, per l'aiuto nell'attraversarne gli sconfinati universi vegetali.

#Caterina Maria Fiannacca

Progetto CERERE - La rinascita dei cereali in Europa: incorporare la diversità nei sistemi agroalimentari da agricoltura biologica e a basso input

CERERE è un progetto co-finanziato dal Programma Quadro Horizon 2020, ha lo scopo di favorire le innovazioni lungo tutta la filiera cerealicola per rafforzare lo sviluppo economico, sociale e la sostenibilità ambientale di sistemi agroalimentari da agricoltura biologica o a basso input consolidando i legami tra agricoltori, operatori e ricercatori. In tutta Europa infatti la produzione di cereali da agricoltura biologica sta emergendo come risposta alla crisi di sostenibilità del sistema agroalimentare convenzionale. Questi sistemi "alternativi" si basano su approcci locali e decentrati per la produzione e la lavorazione di cereali con un'attenzione specifica a qualità e salute. La diversità è profondamente radicata in questi sistemi: dall'agro-biodiversità coltivata nei campi degli agricoltori - che migliora la capacità di adattamento e resilienza degli ecosistemi agricoli - a varie tipologie di approcci, contesti e attori nella preparazione degli alimenti e nel loro commercio. Con la creazione di una rete multiattore di ricercatori e comunità di pratiche, adottando un approccio bottom-up, e grazie al collegamento con i gruppi operativi, CERERE condividerà e diffonderà le migliori pratiche esistenti, i risultati della ricerca e le soluzioni innovative di questi sistemi. Il progetto sarà l'occasione per dare nuovo impulso alle attività di Coltiviamo la Diversità! in Europa a partire dall'LCD che si svolgerà in Belgio a fine giugno prossimo.

Le attività saranno coordinate dall'Università di Reading. A coordinare le attività pratiche, informative e formative - tramite l'organizzazione di 19 classe vertes e 18 workshop nazionali - ci saranno le comunità di agricoltori rappresentate da Rete Semi Rurali, Réseau Semences Paysannes e Red Andaluza de Semillas! Altri partner del progetto sono le Università di Firenze, Helsinki e Debrecen, gli istituti di ricerca quali INRA, ITAB, Organic Research Centre e Seges, l'autorità pubblica irlandese per l'agricoltura e Formica Blu che occuperà di comunicazione.

Cattedre ambulanti

Incursioni nella bibliografia agraria

Miscugli di più qualità

Tratto da Marco Marro e Antonio Succi
Nuova Enciclopedia Agraria Italiana (Parte Quinta)
Coltivazione dei cereali, Sezione 1 - *Frumento*, Capitolo
8 - *Scelta del seme*,
1931 Editrice torinese (Torino), pp. 62-64

Si hanno anche dei vantaggi speciali a seminare mescolate insieme, sul medesimo terreno, due o più varietà di frumento; questa pratica è seguita da vari intelligenti agricoltori ed essi ottengono in questo modo dei prodotti più abbondanti e più sicuri.

Per dimostrare la convenienza di questi miscugli riporterò i risultati ottenuti dal prof. Hoc in diverse esperienze comparative; fatte con otto qualità di frumento seminate sole e in miscuglio due a due.

Si scorge da queste prove che in tutti i casi le seminagioni miste diedero un miglior prodotto, sia per qualità che per abbondanza.

Questa pratica è stata consigliata da parecchi anni dal Vilmorin, che su questi argomenti gode giustamente di una incontestata autorità, e credo utile riferire integralmente le sue sagge considerazioni:

“È un fatto bene assodato da numerose esperienze, che il miscuglio di due distinte varietà di frumento dà quasi sempre un prodotto di grano superiore a quello che si sarebbe ottenuto dall’una e dall’altra di quelle varietà coltivate isolatamente, epperò si vedono sovente degli agricoltori abili seminare i loro campi con frumenti misti. Si spiega l’utilità d’un tal procedimento se si considera che ogni varietà di frumento differisce da tutte le altre non solo per i suoi caratteri esterni, ma, in una certa misura, per il suo modo di nutrirsi, per le sue speciali esigenze e per la natura degli elementi ch’essa assorbe dal terreno; sono certamente delle differenze leggere, ma sufficienti tuttavia per esercitare un’influenza notevole sul rendimento.

Si è detto giustamente, criticando le seminagioni troppo fitte, che la più temibile delle cattive erbe per il frumento era il frumento stesso: ciò è vero, specialmente se tutte le piante, che si trovano in corrispondenza, appartengono alla medesima varietà, poiché le radici di ciascuna si troveranno costantemente in contatto con le radici dell’altre piante che, nel medesimo momento e alla medesima profondità, cercheranno nel suolo precisamente i medesimi alimenti. Se due varietà differenti sono state consociate assieme, si può facilmente immaginare che la concorrenza non sarà così completa, né così accanita.

Un altro vantaggio della coltivazione dei frumenti misti



consiste nella migliore apparenza che ha generalmente il grano che si ottiene: questo caso si verifica principalmente quando si ha cura di mescolare un frumento a seme giallo o bianco con un altro a seme rossiccio, o una varietà a seme tenero con un’altra a seme un po’ corneo o lucido: si ottiene in tal caso ciò che sui mercati si chiama un grano screziato (panaché): queste qualità di grani si vendono meglio dei puri.

Bisogna avvertire che in genere non si ottengono dei risultati molto buoni se nuovamente si adopera per seme il grano mescolato che si è raccolto; quasi sempre una

Varietà Coltivate	Resa/ ha (q.li)
1° miscuglio (Bianco di Fiandra e Rosso di Scozia)	30,08
<i>Bianco di Fiandra da solo</i>	27,82
<i>Rosso di Scozia da solo</i>	25,12
2° miscuglio (Chiddam Bianco d’Autunno e Rosso di Bordeaux)	29,52
<i>Chiddam Bianco d’Autunno da solo</i>	27,32
<i>Rosso di Bordeaux da solo</i>	24,76
3° miscuglio (Di Noè e Browick)	27,66
<i>Di Noè da solo</i>	25,12
<i>Browick da solo</i>	24,68
4° miscuglio (Vittoria d’Autunno e A spiga quadra)	28,68
<i>Vittoria d’Autunno da solo</i>	23,14
<i>A spiga quadra da solo</i>	27,15

delle due varietà arriva molto presto a dominare nel miscuglio; conviene dunque coltivare separatamente e pure le varietà che si devono consociare, e mescolarle soltanto al momento della seminazione e nelle proporzioni che l'esperienza avrà dimostrato essere più vantaggiose. Si deve aver cura di scegliere, per coltivarli insieme, dei frumenti che si devono seminare nello stesso tempo: nel fare la scelta delle varietà l'agricoltore deve dare a questa circostanza un peso maggiore che alla precocità maggiore o minore della maturanza. In fatti si è osservato che se una varietà precoce e una tardiva sono coltivate in miscuglio, esse maturano a un dipresso nel medesimo tempo; la differenza tra l'una e l'altra in ogni caso è sì leggera, che si può, senza nessun timore, mietere tosto che una varietà è matura; l'altra compie perfettamente la maturità in mucchio o in bica. In fine il miscuglio dei frumenti permette di ovviare, in una certa misura, agl'inconvenienti che potrebbero presentare, sotto certi aspetti, alcune varietà d'altronde molto buone e raccomandabili. Vi sono per esempio delle razze produttive che danno del buonissimo grano, ma che si esita a coltivare da sole, perché si può temere con ragione di vederle allettare; ora queste stesse

varietà, mescolate con altre di qualità meno fina, ma a paglia molto forte, molto resistente, che loro serviranno di appoggio, potranno maturare nelle migliori condizioni e senza rischio di cadere; si otterrà così un prodotto sicuro tanto in paglia che in grano" (Vilmorin, *Les meilleurs blés*).

Ecco alcuni esempi di miscugli che il medesimo Vilmorin consiglia:

Per terre d'alluvione ricche e permeabili

Bianco di Fiandra e Vittoria d'Autunno o Principe Alberto
Grano grosso di Siena e Nonette di Losanna

Vittoria bianco e Noè

Frumento segala e Carosello Bianco di Napoli

Per terre argillo-calcaree

Bianco di Fiandra e Rosso di Scozia

Noè e Odessa senza reste o Carosello di Napoli

Rousselin e Frumento segala

Per terre compatte, fredde

Frumento vellutato e Shireff a spiga quadra

D'Australia e Grano rosso di Siena

Miscugli per terre magre e sabbiose

Shireff bianco e Taganrock

Riccio e Noè.

Brevi dalla rete

Campagna di semina Coltiviamo la diversità! 2016

Anche quest'anno RSR ha messo a disposizione del sistema di riproduzione diffuso 64 kg di semente di varietà vecchie e locali e di popolazioni di frumento. Alla campagna hanno partecipato 62 agricoltori. Il lavoro di pulizia e preparazione della semente è stato rallentato dall'annata complicata dal punto di vista delle infestazioni di carie. La garanzia di sanità della semente è un elemento imprescindibile per un buon funzionamento di un sistema di riproduzione diffuso. Crediamo importante ribadirlo in questi giorni in cui in molti stanno seminando i propri campi a frumento.

CAPSELLA-DIVERSIFOOD

Negli ultimi mesi Rete Semi Rurali si è fatta promotrice di un accordo formale di collaborazione tra i due progetti europei. Alla base dell'accordo vi è la collaborazione sullo sviluppo di strumenti di gestione delle informazioni relative sia alle attività sperimentali condotte in campo sia ai database delle rispettive case delle sementi. In un incontro tra partner DIVERSIFOOD svoltosi a Firenze a fine Settembre, si è parlato in maggior dettaglio di come strutturare il dialogo e la collaborazione con gli esperti informatici di CAPSELLA; si è concordato di organizzare un incontro tra le parti per mettere le basi sia di contenuto che tecniche degli strumenti da sviluppare, in modo possano rispondere a esigenze reali del mondo delle associazioni e delle reti europee. L'incontro avverrà a Firenze nel marzo 2017. Nel frattempo, come parte di un esercizio più ampio volto a porre le basi di un primo bilancio morale/sociale della Rete, abbiamo lanciato un questionario rivolto a soci, sostenitori e simpatizzanti, che include anche delle domande sulla gestione delle informazioni interne a RSR. Le risposte saranno anch'esse importanti per continuare a dar forma alle soluzioni da sviluppare in questo progetto.

Gruppi Operativi e PEI

RSR e alcuni suoi soci stanno rispondendo ai bandi regionali sulla misura 16 dei PSR relative alla formazione di Gruppi Operativi e ai Partenariati Europei per l'Innovazione. In Toscana RSR ha presentato una proposta di Gruppo Operativo (GO) per la realizzazione di una ditta sementiera diffusa per la moltiplicazione di popolazioni di frumento e orzo. In Emilia Romagna alcuni soci di RSR hanno già vinto il progetto di implementazione del GO costruito intorno al pane VIRGO. In Veneto è stato presentato un GO sulle nuove filiere cerealicole, mentre in Piemonte ASCI ha presentato una proposta di GO sulla coltivazione di soia.

Calendario

27 novembre – Coltivarecondividendo - Chiamata a raccolto! Sedico – BL

Consueto appuntamento di fine novembre con Chiamata a Raccolto, organizzato da Coltivarecondividendo. Una giornata dedicata alle sementi, allo scambio e all'incontro.

2 dicembre – Filigrane Toscane – Rosignano Marittimo – LI

presso il Centro per la Diversità Alimentare di Villa Per tusati a Rosignano M.mo si svolgerà la seconda edizione di Filigrane Toscane che vuole offrire un'occasione di riflessione sulla crescita ormai evidente della produzione delle vecchie varietà di grano: crescita indispensabile che è importante riuscire a governare dal basso.

16-17 dicembre – Incontro annuale RSR 2016, Passignano sul Trasimeno - PG

Si svolgerà presso Pantarei e proporrà un programma volto al dibattito sulle strategie di sviluppo per i sistemi sementieri informali, tema che riguarda da vicino il mandato stesso della nostra associazione. Costo di partecipazione euro 40 per soci e sostenitori, euro 50 per gli altri. La quota comprende pasti e alloggio presso Pantarei in camere da 9 posti letto.

14-15 gennaio – Parole di Terra e Mandillo dei semi, Savignano e Ronco Scrivia – GE

Torna la due giorni organizzata da Pentagora e Consor-

zio della Quarantina con il sabato la preminazione del premio letterario Parole di Terra, a Savignone, e la domenica la giornata di scambio sementi a Ronco Scrivia.

26-27 gennaio – Filigrane Sud, Marsico Vetere - PZ

L'incontro nazionale tra attori delle nuove filiere cerealicole si sposta verso sud cercando di coinvolgere le tante iniziative di ricostruzione delle filiere cerealicole per laboratori e scambio di esperienze tra i loro attori. Per i dettagli consulta il sito www.semirurali.net Mais - stagione 2017

15 gennaio – Mais, stagione 2017, Terzo incontro dei produttori di mais locale e a libera impollinazione, Lombardia

Giornata organizzata da RSR e DESBRI Brianza per dare corpo al protocollo di lavoro con il CREA-Maiscoltura; verranno presentati i risultati della sperimentazione della stagione 2016 e proposto un piano di semina delle varietà messe a disposizione dalla Banca del Germoplasma di Bergamo per il 2017; l'incontro sarà l'occasione per condividere i temi tecnici di coltivazione e tecnologici di trasformazione più rilevanti e per presentare il progetto di selezione evolutiva a partire da popolazioni di Mais.

Nel prossimo numero di questo notiziario Calendario eventi di scambio sementi 2017

Da leggere

Vasyl Barka *Il principe giallo. Lo sterminio per fame dei contadini in Ucraina*, traduzione e cura di Alessandro Achilli, Ed. Pentàgora, Savona 2016 € 14

Di questa tragedia, successa in Ucraina tra il 1932 e il 1933, in Italia si sa poco. Non è passata, non si studia a scuola. Eppure a 1300 km dall'Italia, a 700 da Auschwitz, in due anni è stato fatto morire un numero incalcolabile di contadini con le loro famiglie. Chi dice 2 milioni di persone, chi ne ha contate 8 milioni. Per conoscere e non dimenticare.

Margherita Lombardi, Alice Pasin, Jacopo Vezzani *Il Buon Giardino Selvaggio. Manualetto filosofico-tecnico per giardinieri, artisti e progettisti*, Maggioli Ed., Santarcangelo di Romagna 2014 € 25

Questo non è volutamente un manuale, ma è una fonte d'ispirazione per compiere un cammino seguendo la vera voce della Natura, quella selvaggia che ci parla attraverso le piante, i fiori e gli ortaggi.

Giuseppina Pieragostini *Il vanto e la gallanza, Il paese dei contadini. Riletto nella lingua dell'origine*, Ed. Pentàgora, Savona € 12

Straordinario affresco del mondo rurale, scritto attraverso le parole quotidiane e le forme espressive del dialetto: lingua quotidiana, da giocolieri, senza limiti, sfrenata, incontenibile, dove il significato delle parole spesso nasce dal loro suono e le parole hanno una forma quasi materiale, quasi fisica. Difficile da riassumere in un solo genere, questo è un libro di narrativa, ma anche di linguistica, antropologia, psicologia del profondo, soprattutto di memoria, ed è un tributo empatico e vissuto al mondo contadino.



Pier Antonio Micheli



“Gli agronomi italiani farebbero buon viso oggi ad un libro che registrasse tutte le varietà delle Uve che si coltivano nella penisola, ne stabilissero dei caratteri, ne determinassero la sinonimia per il variare delle forme e delle proprietà, per le differenze di dialetti, per la corruzione di nomi, e per la introduzione di varietà e di nomi stranieri, poco meno che inestricabile. Il Micheli tentò appunto cotesta impresa nella sua Istoria delle viti.”

Adolfo Targioni Tozzetti

Pier Antonio Micheli, nacque a Firenze l'11 dicembre 1679. Di umili origini, si interessò alla botanica fin da giovanissimo manifestando una capacità di osservazione fuori dal comune. Amico di Padre Bruno Tozzi, importante botanico in contatto con il mondo scientifico europeo compì fin da giovanissimo numerosi viaggi di erborizzazione nei dintorni di Firenze.

Le sue ampie conoscenze e la stima universale che si era guadagnato permisero a Micheli di essere introdotto alla corte di Cosimo III, penultimo granduca e appassionato cultore di botanica. Tuttavia le sue umili origini e il fatto di non aver conseguito una laurea e – cosa non di poco conto – di non conoscere il latino,

impedirono al Micheli di ottenere importanti cariche universitarie come forse avrebbe meritato.

Nel 1706 fu nominato Aiuto Custode dell'Orto dei Semplici dell'Università di Pisa, allora curato da Michelangelo Tilli e nel 1716 fondò la Società Botanica Fiorentina - primo sodalizio botanico del mondo - che trovò ospitalità, nel 1718, nell'orto de'Semplici di Firenze.

Attento osservatore e infaticabile raccoglitore di piante, Micheli contribuì alla diffusione del sistema di classificazione di Tournefort alternando all'attività di responsabile del Giardino de'Semplici di Firenze dal 1718 al 1734, viaggi ed erborizzazioni in varie parti d'Italia e d'Europa.

Le sue osservazioni non si limitarono solo alla botanica o alla micologia – di cui è considerato uno dei fondatori – ma si aprirono allo studio della biodiversità agricola: le sue carte sono preziose perché raccolgono le descrizioni precise di centinaia di varietà di piante fruttifere oggi in parte scomparse o disperse. I suoi manoscritti comprendono oltre 90 specie di fichi, 37 di noci, 44 di castagne, 187 di uva (edite nel 2008 a cura del Consorzio vino Chianti), oltre 100 varietà di agrumi, 52 di susine, 11 di albicocche, 36 di pesche 45 di ciliegie e 94 di mandole (in fase di stampa) oltre a 232 pere e oltre 40 di mele, nespole, e altri fruttiferi ai quali si aggiungono anche le varietà descritte per l'Ulivo (stampate a cura dell'Accademia dei Georgofili nel 1998).

A queste descrizioni spesso corredate da disegni acquerellati di ottima fattura – si aggiungono le più brevi descrizioni di specie orticole e graminacee contenute insieme alle prime nei dieci tomi delle *Enumeratio quarundam plantarum, sibi per Italian et Germaniam observatarum*.

La vita di Pier Antonio Micheli è raccontata con singolare vivacità e affetto dal suo più caro allievo, Giovanni Targioni Tozzetti (1712-1783), che acquistò ed ereditò gran parte del materiale del botanico fiorentino.

All'apice della sua carriera Micheli fu colpito da malattia fulminante e rapidamente morì il 2 gennaio 1737 lasciando incomplete e inedite gran parte delle sue opere.