

Semi Rurali

NOTIZIARIO n° 15 - 25 aprile 2001

RETE NAZIONALE PER LA CONSERVAZIONE RURALE DELLE VARIETÀ E DELLE RAZZE LOCALI

c/o Cornale, coop. agricola

corso Marconi, 64 - 12050 Magliano Alfieri (CN) - fax 0173.266835

semi.rurali@libero.it



NOTIZIE dalla Rete

- 15.01 **Nodi della Rete.** Si sono messi in Rete [28.03] Francesco MONOPOLI (*referente ACLITERRA - COPAGRI, Bari*); [06.04] Riccardo BOCCI (*responsabile coop. Petrea, ricercatore Istituto Agronomico per l'Oltremare, Firenze*); [07.04] Associazione CIVILTÀ CONTADINA (Forlì); [09.04] Nadine MÜLLER (*referente Institute for Rare Breeds and Seeds in Europe, St. Gallen - CH*); Sabine LANFRANCHI (*responsabile Pro Specie Rara, Bellinzona - CH*); [10.04] Eugenia FERA (Merano, BZ); [13.04] Flavio FRATTINI (COPAC, Varese); [20.04] Marcello BROGGIO (*Istituto Agronomico per l'Oltremare, Firenze*)

ATTIVITA' e INFORMAZIONI

- 15.02 **Scrivo Riccardo Bocci.** ... sto svolgendo da aprile una borsa di ricerca sulle problematiche tecniche scientifiche della conservazione in situ on farm delle risorse genetiche presso l'Istituto Agronomico per l'Oltremare di Firenze. Ancora non ho un programma di lavoro ben definito, ma credo sia importante riuscire ad instaurare un forte rapporto con la rete ed i soggetti che ne fanno parte. Di recente abbiamo organizzato all'Istituto un incontro sull'impatto della legislazione sulla proprietà intellettuale in agricoltura (Trips, direttiva europea sul brevetto, UPOV...) all'interno di un costituendo Forum italiano su queste tematiche (www.iao.florence.it/biodiv). Per contatti: r.bocci@fi.flashnet.it
- 15.03 **Gli OGM non sono sicuri.** Giannozzo Pucci ha inviato un articolo di Roberta Salvadori tratto dal «Corriere della Sera» [25.03]. Ne diamo un breve estratto: *Allarme dal Canada: «Gli Ogm non sono sicuri» La Royal Society ha riesaminato il problema e chiede 53 nuove precauzioni ai produttori. I cibi transgenici sono sicuri per la salute dell'uomo e dell'ambiente oppure sono pericolosi e vanno rifiutati in blocco? Di fronte a questo interrogativo, fino a oggi la maggior parte degli scienziati si è schierata a favore, gli ambientalisti contro. Ora, per la prima volta, un rapporto scientifico commissionato a un gruppo di quindici personalità della ricerca pubblica canadese dalla Royal Society of Canada ha risposto per tutti. E ha bacchettato governi e istituzioni, giudicandoli troppo permissivi. Lo studio, intitolato «Elementi di precauzione», contiene 53 raccomandazioni per la regolamentazione degli alimenti biotecnologici in Canada, ma ha un valore universale sia perché per l'Europa la ricerca d'oltreoceano è un modello, sia perché le critiche canadesi non possono essere tacciate di pregiudizialità: il Canada è infatti il terzo produttore al mondo di colture transgeniche (mais, pomodori, soia, patate, cotone), con un giro d'affari di 50 miliardi di dollari l'anno. Per richiedere l'articolo completo: morott@inwind.it*

APPUNTAMENTI

- 15.04 **Bio News e Seed savers.** 19-27 maggio 2001, 3^a settimana di Civiltà Contadina. Selezione tratta dal calendario degli appuntamenti:
- S. Pietro in Trento (RA), 19 maggio, ore 18-24, *Non stop dei sapori perduti*;
 - Persolino di Faenza (RA), 19-20 maggio, *I mille volti della biodiversità*;
 - San Leo (PS), 20 maggio, ore 16, *Una domenica dedicata ai seed savers*;
 - Borgo Val di Taro (PR), 21 maggio, *Il ritorno degli ortaggi dimenticati*;
 - Ancona, 24-25 maggio, *La biodiversità ... a tavola*;

- f. Castellana Grotte (BA), 26 maggio, ore 10-13, *Millettrecento olivi secolari*;
- g. Laureana di Borrello (RC), 26 maggio, ore 9,30-13, *Salviamo i vecchi semi*;
- h. Marina di Ragusa (RG), 26 maggio, ore 17, *Piante e buoi dei paesi tuoi*;
- i. San Biase (CB), 26 maggio, ore 16, *Fruento da salvare*;
- j. Borgo Priolo (PV), 27 maggio, ore 16, *Un antico frutteto racconta*;
- k. Ruviano (CE), 27 maggio, *La biodiversità dalla A alla Zeta*.

Fonte: *Bio News*, primavera 2001 (www.biobank.it), per informazioni: info@civiltàcontadina.it

- 15.05 **Marcatori molecolari.** Roma, Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, 30 maggio, *Marcatori molecolari nel miglioramento genetico ortoflorifruttilicolo: reali vantaggi applicativi e prospettive future*. Fonte: *Notiziario risorse genetiche vegetali*, marzo 2001 (www.inea.it/isf/notiziarioRGV.html), per informazioni: Roberta Quarta, rquarta@hotmail.com
- 15.06 **VI Convegno Biodiversità.** Bari, Istituto Agronomico Mediterraneo, 6-7 settembre, *VI Convegno Biodiversità*, Fonte: *Notiziario risorse genetiche vegetali*, marzo 2001 (www.inea.it/isf/notiziarioRGV.html), per informazioni: Girolamo Russo, girolamo.russo@agr.uniba.it
- 15.07 **Da ricordare.** *Biodiversità - Germoplasma italiano. Strategie di Conservazione, salvaguardia, valorizzazione* [convegno: Cesena, 3 maggio 2001; *notizia*: 14.03, per informazioni: [Davide Marino, dmarino@tiscalinet.it](mailto:Davide_Marino,dmarino@tiscalinet.it)], partecipano, tra gli altri, I. Dalla Ragione, A. Olivucci e G. Picchi; *Biodiversità nei paesaggi agrari e forestali* [convegno: Palermo-Pantelleria, 31 maggio - 2 giugno 2001; *notizia*: 14.04, per informazioni: [Davide Marino, dmarino@tiscalinet.it](mailto:Davide_Marino,dmarino@tiscalinet.it)].

RESOCONTI

- 15.08 **Agricoltura e biotecnologie.** Laura Parodi (Genova) informa: *Il 10 aprile scorso, presso la Libreria Feltrinelli di Genova, è stato presentato il libro "Biobugie e Tecnoverità" (con gli atti del convegno "Biodiversità e globalizzazione nel rapporto nord-sud del mondo", organizzato da Mobilitebio lo scorso maggio). Durante il dibattito, dato che i discorsi dei relatori (Vittorio Bigliuzzi e Raffaello Bisso, curatori del libro, Paolo Cornaglia Ferraris, medico noto per le sue denunce alla malasanità, che ha scritto l'introduzione, e Federico Valerio di Medici per l'Ambiente) mi erano sembrati piuttosto pessimistici, ho pensato di dire qualche parola in risposta agli sguardi della gente, che sembravano dire "sì, ma io, concretamente, che cosa posso fare?". Per ribadire che le biotecnologie non vengono fuori dal nulla, ma sono un aspetto di un tentativo più vasto di concentrare le risorse fondamentali - l'acqua, il cibo, i semi - nelle mani di pochi. E allora, rifacendomi alle parole di Francuccio Gesualdi - "acquistare un prodotto è come dare un voto", ho ricordato una serie di buoni motivi per scegliere prodotti locali - che è anche il miglior modo di boicottare le biotecnologie e le sofisticazioni: ricordando quindi che non solo un ortaggio o un frutto locale, raccolto da poco, ha più vitamine e più sostanze nutritive di uno confezionato in cellophane, tenuto in frigo per giorni o settimane e magari trattato perché non marisca; non solo se la frutta e la verdura fa meno strada abbiamo meno spreco di gasolio e quindi meno effetto serra, meno inquinamento e più risorse lasciate per i nostri figli domani (con cosa si scaldano se tutto il gasolio ce lo consumiamo per mangiare fragole fuori stagione?), ma comprare locale vuol dire conservare una diversità di specie che è sia diversità di gusto e di nutrimento, sia assicurazione contro le malattie e i parassiti di domani - se una specie cede ce n'è sempre un'altra che resiste. Comprare locale, poi, in Liguria, vuol dire salvaguardare la montagna, che altrimenti ci frana sulla testa...Ho toccato anche l'inevitabile (ma sempre efficace) tasto dell'occupazione (nessuno si nasconde che è un lavoro duro, ma conoscendo tanta gente che ha fatto questa scelta so che è anche di soddisfazione). Ho fatto poi presente - cosa che fanno in pochi - che in India e in Africa adesso si stanno mettendo serre di ortaggi e di fiori da vendere a basso costo nei paesi ricchi (ne parla tra l'altro Vandana Shiva nel libro, ne ha parlato anche Gesualdi in un suo editoriale su *Altreconomia*) - naturalmente la differenza di prezzo la pagano i contadini locali, costretti a lavorare come schiavi in mezzo a pesticidi sparsi senza nessuna garanzia di sicurezza. Pochi sanno che sostenere la nostra agricoltura significa anche garantire una vita più dignitosa ai contadini dei paesi poveri. Sembra un paradosso, non lo è. Non ho mancato di parlare dell'iniziativa con il ministro riguardo alla direttiva europea, facendo notare come situazioni di questo tipo sono possibili perché la gente non si interessa e non si informa di quel che mangia e di quel che succede. Mentre è fondamentale non rimanere isolati, ma mettersi in contatto con altre persone: ricordandoci di essere persone prima che consumatori - il consumatore consuma quel che trova sullo scaffale del supermercato, la persona pensa, dialoga, si interroga. Da qui ai gruppi di acquisto il passo*

era breve, ho accennato anche a questo e non poche persone mi hanno chiesto ulteriori informazioni. Un piccolo seme oggi, uno domani... chissà che non nasca qualcosa di buono prima o poi.

PUBBLICAZIONI

- 📖 004. *Biobugie & Tecnoverita'. Biodiversità e globalizzazione nel rapporto nord-sud del mondo*, a cura del coordinamento Mobilitebio (gruppo genovese di approfondimento sulle biotecnologie e sulle relative implicazioni sociali, politiche ed ambientali), F.lli Frilli Ed., Genova 2001 [info@frillieditori.com], pp. 153, lire 26.000.

Il libro è composto dagli interventi di 17 illustri genetisti, medici, biologi, bioetici, esperti del business delle armi, politici, pionieri dell'agricoltura biologica. Che forniscono sia le conoscenze basilari per capire lo specifico delle "nuove tecnologie" sia alcuni dati inauditi, ma anche scenari prossimi che sembrano appartenere alla fantascienza o all'utopia. La visione della globalizzazione che emerge da questi interventi pone inquietanti interrogativi, le cui risposte non possono essere lasciate in tutto e per tutto alle grandi multinazionali dell'agroalimentare, del farmaceutico o del riarmo biologico. Senza schieramenti politici pregressi, ma con prese di posizione precise, il testo vuole delineare spazi di libertà dall'informazione manipolata e dall'inerzia cui questa porta. Tutto per rendere manifesto il peso delle volontà e delle scelte dei cittadini informati, nell'unico comune interesse del benessere e della libertà di tutti. (comunicato AceA 1010-C del 6.4.2001)

- 📖 005. ARSIA Toscana, *Il germoplasma del pesco. 1. Le "Cotogne fiorentine"*, Firenze 2000 [posta@arsia.toscana.it], pp. 127.

- 📖 006. ARSIA Toscana, *Il germoplasma del pesco. 1. Le "Burrone fiorentine"*, Firenze 2000 [posta@arsia.toscana.it], pp. 135.

Il germoplasma del pesco, ritenuto autoctono della Toscana, ha origini alquanto antiche e l'ampia variabilità genetica presente, soprattutto nei "pomari" delle ville gentilizie fiorentine, ha spesso suscitato l'interesse di grandi studiosi che si sono prodigati alacremente in ricerche pomologiche e di miglioramento genetico. [...] A livello regionale e segnatamente nella provincia di Firenze, si riscontra ancora un certo numero di cultivar di pesco, i cui frutti fino a qualche decennio fa assumevano interesse e richiamavano commercianti ed estimatori pure da altre regioni. In particolare si sono andate affermando nel contado fiorentino due tipologie pomologiche ben distinte di pesche: le "Cotogne a polpa gialla", di sapore squisito e molto aromatico, adatte particolarmente per il consumo fresco; le "Burrone a polpa bianca", ugualmente tipiche e dal sapore assai ricco di aromi e profumi. (dalla quarta di copertina).

PATRIMONIO VARIETALE

Elenco sintetico e progressivo di popolazioni e varietà conservate presso le comunità rurali, segnalate al Coordinamento in attesa del *Repertorio comune delle varietà da conservazione* [da sempre significa: da un tempo che precede l'orizzonte della memoria locale].

- ✠ 033. **Mandorlo "Filippo Ceo"**, da un comunicato di Franco Monopoli, di AcliTerra Bari. La cv "Filippo Ceo" è diffusa nel territorio di Toritto (BA) dove è possibile ancora oggi osservare la pianta madre. La cultivar è menzionata già nel 1939 in «una monografia dello sperimentatore Fanelli in cui è citata la zona di provenienza della "Filippo Ceo", tutte le sue caratteristiche bio-fisiologiche, carpometriche e le rese in seme e olio. [...] E' una delle più antiche cultivar di mandorlo. [...] Si fece apprezzare per la sua resistenza alle gelate durante la fioritura e, come scrive Fanelli, "è ottima varietà per la produzione di semi da destinarsi a dolci, farine, ecc."». Per informazioni: F. Monopoli (aclibari@libero.it).

Quest'opera è stata rilasciata sotto la licenza Creative Commons Attribuzione-Non commerciale-
Condividi allo stesso modo 2.5 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/it/>.