

Semi Rurali

NOTIZIARIO n° 17 - 30 luglio 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

17.01 **Proposta per un incontro.** Riccardo Bocci [*responsabile coop. Petrea, ricercatore Istituto Agronomico per l'Oltremare, Firenze*] propone: «di organizzare a Firenze all'Istituto Agronomico per l'Oltremare. una giornata di discussione all'interno della Rete Nazionale. Gli argomenti da dibattere possono essere molti, a partire dal recepimento della direttiva 98/95 [...]. L'Istituto può mettere a disposizione la sua sala incontri e organizzare la logistica della giornata, vale a dire gestire i contatti, fare gli inviti e così via. Potrebbe essere anche l'occasione per fare il punto sulla Rete ad un anno dalla costituzione. Si potrebbe fare il venerdì prima della Fierucola». Siete invitati a esprimere un parere su questa proposta che riguarda tutti.

[Questo annuncio era già comparso nello scorso Notiziario, ma non è giunto alcun riscontro, a parte un parere diretto di Elena Rovera, della coop. Cornale, la quale ritiene che, se possibile, valga comunque la pena di costruire un incontro. Io propongo così: chi è interessato alla giornata proposta da Riccardo, glielo comunichi direttamente (r.bocci@fi.flashnet.it) entro 10 giorni, affinché lui abbia il tempo di organizzarsi. Se a san Lorenzo non saranno giunte sufficienti adesioni, considereremo decaduta la sua proposta. M. A.]

17.02 **Risveglio: della terra e della cultura locale.** Dal 6 all'8 luglio 2001 a Genova, presso il Convento di Santa Maria di Castello, organizzato dalla provincia di Genova e con il patrocinio del Conservatorio delle Cucine Mediterranee, si è svolto un evento su globalizzazione e culture locali, intitolato *Risveglio: della terra e della cultura locale*.

Il Convegno, al quale hanno partecipato Ivan ILLICH (Messico), Jean-Marie PELT (Francia), Sajay SAMUEL (U.S.A.), Hope SHAND (Canada), Teodor SHANIN (Russia), Vandana SHIVA (INDIA), Massimo ANGELINI (Genova), Giannozzo PUCCI (Fiesole), Fiorenzo TOSO (Genova, Saarbrücken), ha costruito una riflessione sul rapporto fra pensiero globale e azione locale. Con un'attenzione particolare per i seguenti punti:

- la qualità delle azioni promosse negli ultimi anni dalla Provincia di Genova, sulla Montagna genovese, a favore dell'agricoltura locale e, in particolare, per il recupero e la valorizzazione del patrimonio varietale agricolo;
- la preoccupazione per la drammatica, progressiva erosione di spazi, diritti e titolarità delle comunità locali, talvolta espropriati dalle istituzioni pubbliche, cancellati da leggi inique, o indebitamente privatizzati – come chiaramente dimostra la normativa riguardante le possibilità di conservazione e diffusione delle sementi di varietà locali e tradizionali;
- la necessità, da parte delle comunità e dei cittadini, di difendere e riaffermare che gli spazi fisici, simbolici e giuridici delle comunità, gli usi civici laddove persistenti, il patrimonio varietale locale e tradizionale, le espressioni della “lingua-madre”, gli usi comuni e, più in generale, quelli che sono stati definiti **luoghi comuni** a donne e uomini in quanto appartenenti a una specifica comunità, sono **indipendenti** dalla sfera del diritto pubblico e di quello privato, **inalienabili, imprescrittibili, non privatizzabili e non assoggettabili** a regolamentazioni che non siano generate dalle stesse comunità che ne hanno la piena, storica titolarità. (m.angelini@libero.it)

17.03 **Melemangio – Le mele e altri frutti biodiversi, mostrati e raccontati ai bambini di Milano.** Milano, Castello Sforzesco, 1-7 ottobre 2001. Organizzata da Pomona onlus, si articolerà in due momenti distinti: le giornate dal 1 al 5 ottobre saranno completamente dedicate ai piccoli utenti delle mense scolastiche e ai loro insegnanti, mentre nel week-end conclusivo l'iniziativa si arricchirà di una mostra mercato di piante, prodotti agricoli e prodotti tipici lombardi aperta all'intera cittadinanza. A lato della mostra pomologica nazionale verrà dato ampio spazio ad una mostra delle cultivar storiche regionali interamente dedicata ai frutti provenienti dai centri che collaborano al Progetto Regionale per lo Sviluppo della Frutticoltura Lombarda. Alla mostra mercato del week-end saranno invitati a partecipare i più qualificati vivaisti italiani che in questi anni si sono distinti per la qualità del loro lavoro, per la ricchezza delle loro collezioni e per la moltiplicazione di piante rare inerenti la tematica della biodiversità.

Sarà quindi possibile per i visitatori acquistare, oltre a rare e antiche varietà di fruttifere arboree, anche i loro frutti (*Renetta Canada, Renetta di Champagne, Renetta ananas, Renetta ruggine, Bella di Boschoop, mela Gelata, Buras, Limoncella, pere Buona Luisa, Martin Sec, Madernassa* ecc.); piante aromatiche insolite, difficilmente reperibili presso i normali canali distributivi, zucche ornamentali, piante acquatiche, fiori rari, oltre a centinaia di varietà di peperoncini piccanti dalle forme e i colori più svariati.

Per rendere più gradevole questo clima di festa una intera sezione verrà destinata alla vendita, nelle giornate di sabato e domenica, di prodotti alimentari tipici della Regione Lombardia. Produttori e commercianti di vini, formaggi, riso, patate e altri prodotti biologici lombardi potranno dare informazioni, mostrare e vendere la propria produzione. Questa ci sembra anche la modalità più idonea alla valorizzazione della biodiversità sia sotto forma di prodotto agricolo, che di prodotto trasformato. *Per informazioni e adesioni: Paolo Belloni (pomona@tin.it).*

17.04 **Lettera di Elena del Cornale.**

Cari amici, a quasi un anno dal Laboratorio d'idee di Magliano Alfieri, sento la necessità di scrivere qualche riga per comunicare le attività che in questi mesi la nostra Cooperativa ha intrapreso nell'ottica della conservazione e della diffusione delle varietà locali.

agosto - settembre 2000 *visite all'azienda Parussa di Montaldo Roero e segnalazione attraverso il coordinatore della Rete, Massimo Angelini, delle varietà locali di uva da tavola: Uva molle di Montaldo, Lambruschina, Galetta.*

ottobre 2000 *Insieme a Corby Kummer, giornalista statunitense dell'Atlantic Monthly, ad Alice Waters, titolare del Ristorante di Berkeley (USA) Chez Panisse e ad un gruppo di altri giornalisti statunitensi, visita all'azienda agricola Dalmasso di Piasco per conoscere le varietà locali coltivate da Dario Dalmasso: mais Pignulet, fagiolo del Babi, fagiolo della Regina, castagna Sarvaschina, castagna Bracalla*

novembre 2000 - febbraio 2001 *serie di incontri con il Dipartimento Educazione del Museo di Rivoli, l'Ecomuseo di Asti, il Teatro Settimo di Torino, l'Amministrazione Comunale di Magliano Alfieri, Federagricole Piemonte per giungere ad un protocollo d'intesa su un progetto comune avente come obiettivo il recupero e la valorizzazione del patrimonio di piante storiche di pero Madernassa del Roero. Dopo mesi di parole ci siamo accorti che il mondo della cultura rabbrivisce a sentir dire che le piante da frutto possono essere mantenute in vita solo se il loro prodotto acquisisce una giusta remunerazione commerciale. Pare che le piante interessino in quanto monumento, in quanto "geometria di forme che si staglia sul cielo", in quanto personaggio a cui dar voce in passeggiate di animazione teatrale....tutto, ...purchè non si dica che i contadini, se le piante non rendono, le tagliano, perchè non c'è motivo che lavorino gratis. Non si è firmato nessun protocollo.*

aprile 2001 *partecipazione ad un incontro a Genova sul tema della biopirateria, con Tamino e Ricoveri. La Cooperativa Cornale (alcuni soci e tutti i dipendenti) ha organizzato una visita alle aziende agricole Damico e Garibaldi nel comune di Ne, in Valgraveglia. Si tratta di due aziende che coltivano patata Quarantina, Franca Damico conserva e produce inoltre la cipolla Rossa di Zerli e Giuseppe Garibaldi cucina ancora sotto il testo di terracotta.*

In serata, la partecipazione all'incontro di Genova è stata un po' deludente. I discorsi di chi si dice potenziale acquirente di prodotti biologici e/o locali è fumoso e confuso come lo era vent'anni fa. Ci si lamenta dei costi eccessivi dei prodotti agricoli, si rincorre l'idea utopica che i contadini siano fortunati e possano essere felici solo perchè

vivono in campagna, anche se non trovano a vendere i loro prodotti, si invocano prodotti biologici e/o locali nelle mense, ma guai a parlare di pagare un po' di più per quei prodotti.

gennaio-giugno 2001 Elaborazione e presentazione a Confcooperative Piemonte di un progetto volto alla costituzione di una rete di cooperative del settore agroalimentare interessate a fornire informazione corretta e coordinata sui loro prodotti e ad attivare progetti di conservazione di varietà vegetali e razze animali sul loro territorio. Il lavoro è stato coordinato da Massimo Angelini.

giugno - luglio 2001 - incontri con ristoratori e titolari di bed & breakfast del Basso Piemonte, per proporre un'iniziativa comune di promozione della pera Madernassa da pianta storica a partire dall'autunno 2001 - insieme a Corby Kummer, tornato in Italia per preparare un articolo ed un libro su aziende agricole condotte da giovani impegnati nella conservazione di varietà locali di ortaggi e di frutta, visita ad alcune aziende agricole della provincia di Cuneo e dell'entroterra ligure.

- nei giorni immediatamente successivi alla visita di Kummer, presso le stesse aziende, i fotografi Susie Cushner e Rod Mclean hanno realizzato le fotografie delle aziende e dei prodotti locali da esse conservati, coltivati e cucinati. Partecipazione ai seminari ed al Convegno Risveglio: delle terra e della cultura locale organizzato dalla provincia di Genova.

C'è un motivo preciso per cui ho pensato di dover raccontare quanto sopra, anche se, fino ad ora, è stato più il lavoro fatto che i risultati ottenuti. Durante il Convegno di Genova mi sono resa conto che sovente siamo noi i primi a non utilizzare gli spazi di gestione della nostra libertà: ho pensato al nostro Notiziario, a come l'abbiamo usato poco. Per quanto mi riguarda non ho neanche scritto due parole quando Isabella ha chiesto a Massimo di non interrompere la stesura: eppure dividevo completamente la sua richiesta. Poi ho anche pensato al giornale che si pubblica nei comuni del Roero, al quale ho smesso di collaborare da parecchi anni. Eppure sono sempre la prima a lamentarmi della scarsa informazione che la gente ha sui temi dell'agricoltura e della debole consapevolezza di molti agricoltori sull'importanza fondamentale del loro ruolo nella conservazione delle biodiversità. Mi sono detta che forse è ora di riprendere a scrivere e a fornire informazioni corrette a chi non riesce a recuperarne. Tutto questo per dire che è importante che continuiamo a dirci ciò che facciamo, ognuno a casa sua. Perché le esperienze degli altri rafforzano le nostre, il coraggio degli altri può dare coraggio a ciascuno di noi, i risultati ottenuti da qualcuno possono essere supporto al lavoro degli altri. Per questa sera, forse, ho scritto anche troppo. Per il futuro vedrò di inviare con maggiore frequenza informazioni al Massimo, per il Notiziario. Cordiali saluti a tutti. Ci rivediamo alla Fierucola?

Elena (cornale@cornale.it).

- 17.05 **Compagnia della Frutta Antica.** Stefano Tellarini comunica «la nascita, che verrà comunicata con più enfasi al SANA a settembre (il 13) a Bologna della Compagnia della Frutta Antica nell'ambito del pluriennale progetto di Civiltà Contadina "Salviamo la Frutta Antica": tale gruppo non si propone altro che di "copiare" la riuscitissima esperienza francese dei "Crocquiers de pommes" (o come diavolo si scrive !): incontri/assaggio, scambi di informazioni sulle vecchie varietà, scambi di materiale, agevolazione contatti tra coltivatori biologici di vecchia frutta e consumatori; non abbiamo la più pallida idea di come faremo, ma con il tempo e con la paglia si maturano le nespole; la storia è aperta a tutti, e comunque cercheremo in qualche modo di coinvolgere i "grandi" del settore (come Isabella, Enrico Covolo, l'Anna Ferro, Dario Martina, ecc)».

Per informazioni: Stefano Tellarini (baztel@libero.it)