



## Associazione veneta dei produttori biologici AVEPROBI

Sede veneta di AMAB – Associazione Mediterranea Agricoltura Biologica  
Sede veneta della sezione produttori di FEDERBIO  
Aderente all'associazione RETE SEMI RURALI – [www.semirurali.net](http://www.semirurali.net)

Sede operativa a (37050) Campagnola di Zevio (VR), via Alessandro Manzoni, 99  
C/c postale n° 70847447 (cin H, abi 07601, cab 11700)  
[info@aveprobi.org](mailto:info@aveprobi.org) – [www.aveprobi.org](http://www.aveprobi.org)

Redazione a (30010) Cona (Venezia), corte Civranetta – Tf. 0426509136 — [fidora@libero.it](mailto:fidora@libero.it)

## Notiziario per calendisettembre 2009

### Un incontro internazionale in Aquitania per valorizzare le sementi rurali e per scambiarsi le abilità sulle trasformazioni dei prodotti

Sul finire dello scorso mese di giugno, sono confluiti nell'azienda di CÉCILE e di JAN-FRANÇOIS BERTHELLOT, nel dipartimento di Lot e Garonna, centocinquanta agricoltori e agricoltori panificatori di tutto il mondo, soprattutto d'Europa e del bacino mediterraneo.

Quasi tutti i convegni sono composti di pubblico che ascolta e di esperti specialisti, che spiegano qualcosa di quello che sanno. Caratteristica di quest'incontro è stato il fatto che tutti erano considerati degli esperti, i quali spiegavano agli altri, ma soprattutto dimostravano concretamente in laboratori pratici, le proprie conoscenze e capacità.



*Fig. 1 – Al centro del campo catalogo, disposto come il paradiso terrestre, un ulivo e alcune specie indicative dell'evoluzione del frumento*



*Fig. 2 – Jean-François Berthelot illustra, tra le alte spighe aristate di vecchi frumenti, ogni varietà di cereali nel campo catalogo*

Oltre al forno a legna della famiglia Berthelot, la cui attività principale è la coltivazione di centinaia di tipi di frumento (soprattutto di varietà rurali dimenticate) e la trasformazione in pane, era stato installato un forno a riscaldamento indiretto con due piattafornie girevoli. Inoltre, Siriani, Palestinesi, Iraniani, Giordani, Algerini, avevano costruito sul posto un forno arabo in terracotta, simile ad altro trasportato in tre pezzi dal gruppo di Georgiani e ricostruito isolandolo con argilla trattenuta da una specie di botte lignea.



*Fig. 3 – Riscaldamento del forno georgiano*



*Fig. 4 – Cottura del pane georgiano*



*Fig. 5 – preparazione del pane iraniano*



*Fig. 6 – pane spiattellato nel forno di terra cotta*



*Fig. 7 – Con le mani in pasta, Nicolas Supiot, agricoltore panettiere in Bretagna, spiega i vantaggi nutrizionali della lievitazione naturale e come le vecchie varietà, più ricche di proteine solubili, ma meno delle proteine insolubili che formano il glutine, richiedano un impasto delicato a rivoltamento, piuttosto che la continua rottura delle macchine moderne*



*Fig. 8 – Il tavolo dei prodotti finiti. Dal primo piano, gnocchetti veneziani, tagliatelle e sedani toscani, pane di piccolo farro e khora, di segale tedesco, di segale svedese, di spelta belga, pane iraniano, zaleti, pane rumeno con mais e frumento, altro con mais e segale, francese alle spezie, georgiano, palestinese, maccheroni siriani, pane giordano, altro siriano, Knackebrot svedese*

Noi dell'*Aveprobi* (soci della *Rete dei Semi Rurali*) eravamo stati invitati, come conservatori delle vecchie varietà venete di granoturco, ad illustrare le nostre preparazioni tipiche con il mais. Oltre alle due polente, che abbiamo cotto alla maniera veneta accanto ai Rumeni che hanno preparato la mamaliga (una specie di polenta pasticciata) e del pane con farina di mais, noi abbiamo anche presentato i tipici zaleti veneziani con farine di Marano e di frumento polonico ed un diverso formato di biscotti, gnocchetti, con farine di Biancoperla e di farro.



*Fig. 9 – Ecco la polenta di Marano vicentino e quella di Bianco Perla, pronte da suddividere*



*Fig. 10 – I Rumeni preparano la mamaliga con mais, cacio, lardo, cavoli locali*

I Toscani hanno preparato la pasta con varie farine, in primis di grano duro Senatore Cappelli, sia maccheroncini o sedani con il metodo dell'estrusione per trafile di bronzo, sia, a mano con il mattarello, le tagliatelle.



Fig. 11 – Franco Pedrini illustra praticamente la preparazione delle tagliatelle



Fig. 12 – Davanti allo spianatoio, Riccardo Bocci ascolta le domande di una collega



Fig. 13 – L'agricoltore animatore Patrick de Kochko è stato uno dei più attivi organizzatori dell'incontro



Fig. 14 – Per la Saatgutforschung del lago di Costanza, Elisabeth Beringer ci ha fatto meditare sulle piante, sulle funzioni delle ariste nei cereali

Il pensiero dominante nasce dalla constatazione che **le varietà proposte dalle ditte sementiere**, quelle che rispondono alle tre esigenze previste dalla legislazione, di *omogeneità*, *stabilità* e *differenziazione* da altre varietà, **sono spesso poco adatte alla coltivazione biologica ed a quella povera di molti paesi del mondo.**

**È una fortuna che qualche vecchia varietà sia stata conservata, secca ed a bassa temperatura, in alcune "banche dei semi"** (ne abbiamo una di gloriosa tradizione nel Veneto, all'*Istituto di genetica agraria Nazareno Strampelli* di Lonigo, che però la Provincia di Vicenza non sostiene quanto noi desidereremmo). **È una conservazione statica**, fatta soprattutto nel convincimento che si tratti di patrimoni genetici che nel futuro potrebbe essere utile ripescare per la costituzione di altre nuove varietà mediante incroci.

La riscoperta di **vecchie varietà** abbandonate, ma rese disponibili da una banca del seme, o da un agricoltore illuminato che le aveva conservate, e la verifica **che sono spesso meno esigenti, più costanti nella produzione, più belle da vedere, che meglio si difendono dalle piante avventizie se più alte di quelle moderne, più adatte alla lavorazione artigianale e di gusto migliore, le ha fatte talvolta preferire, particolarmente in agricoltura biologica.**

Fissando le idee sul frumento, che è considerato autoimpollinante, tanto da conservare nel tempo le caratteristiche genetiche dell'unica spiga da cui deriva, salvo qualche mutazione casuale, s'è visto che **le vecchie varietà sono quasi sempre popolazioni ricche di variabilità, capaci di adattarsi alle condizioni ambientali particolari di vari luoghi e a variazioni climatiche.** Il fatto

poi che venissero **tradizionalmente coltivate in miscuglio**, forniva qualità adatte a differenti usi, ma non solo. **L'intrinseca variabilità e la prossimità nel campo tra linee diverse** (a spiga aristata oppure mutica, diverso colore, diversa frattura e via di questo passo...) **facilita l'effetto innovativo delle rare fecondazioni incrociate**. Nel caso di variazioni favorevoli alla riproduzione della pianta in quell'ambiente, saranno premiate nella discendenza. Nel caso contrario, esse saranno penalizzate, secondo la selezione naturale. **Interverrà poi l'agricoltore che, come ha sempre fatto, terrà da seme le spighe migliori secondo il suo giudizio, proseguendo negli anni la selezione massale dopo aver moltiplicato in piccole superfici le novità ritrovate** ed aver provato ripetutamente gli aspetti qualitativi, secondo il punto di vista di ognuno, sia dal punto di vista agronomico, sia da quello alimentare.

**La conservazione nel campo, praticata dal coltivatore, è considerata una *conservazione dinamica***, proprio per il fatto di essere soggetta a variazioni ed evoluzioni nel tempo.

**Se è al coltivatore affidata da un istituto di ricerca, o da questo seguita, si parla di *conservazione partecipativa, o di selezione partecipativa***.

Si tratta, in ogni caso, semplicemente di una **riappropriazione della facoltà di produrre sementi, facoltà che l'agricoltore ha sempre esercitato, ma che le legislazioni dell'ultimo secolo avevano preteso di togliergli**. La legislazione europea è tuttora penalizzante, anche se è stato recentemente introdotto il concetto di "varietà di conservazione" che consente qualche maggiore libertà di manovra. Questo in virtù del **trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura**, adottato dalla FAO nel 2001, vincolante in particolare anche per l'Italia, che riconosce l'importanza della conservazione delle varietà contadine, o rurali che dir si voglia, ed assicura piena protezione alle attività, peculiari dell'agricoltura, di costituzione, conservazione, uso, diffusione delle sementi di fattoria.



*Fig. 15 – J-F Berthelot presenta Salvatore Ceccarelli, fra i principali ideatori e realizzatori della selezione partecipativa nel Levante ed in altri paesi del mondo*



*Fig. 16 – Bob Brac de la Perrière accanto ad Isabelle Goldringer dell'INRA e ad altri agronomi che affiancano in Francia gli agricoltori biologici nella gestione dinamica delle selezioni rurali*

Su questi argomenti, s'è disquisito durante le giornate passate nella tenuta Le Roc della famiglia Berthelot. SALVATORE CECCARELLI ha descritto la maniera di operare la **selezione partecipativa** con gli agricoltori di diversi paesi del Levante, molti dei quali sono pure intervenuti per spiegare le proprie motivazioni, i risultati ottenuti, i propri problemi. In sostanza, un agricoltore di una comunità rurale accetta la **coltivazione in piccola scala di alcune varietà di cereali, esaminate sul campo dai colleghi che l'anno seguente ottengono del seme di qualche varietà di propria scelta, che provano a loro volta nel proprio terreno e metteranno a disposizione anche di altri** agricoltori per coltivazioni sempre più estese. Il sistema funziona, benché ci siano talvolta delle resistenze da parte delle lobby sementiere.

Qualche resistenza da parte delle ditte sementiere avviene anche in Europa, ed è ovvio che ciò avvenga, poiché da almeno un secolo l'agricoltore è sempre più stato considerato un utilizzatore di sementi, anziché un selezionatore ed un produttore. Da parte dei selezionatori professionisti la

riproduzione di una varietà nel campo era vista come una conservazione statica, ma con la preoccupazione che si potessero perdere identità e stabilità delle caratteristiche varietali.

Il punto di vista più moderno della conservazione della biodiversità tiene conto che **la gestione delle sementi da parte degli agricoltori è sempre stato il mezzo per adattarle alle particolari condizioni dei vari ambienti e per selezionare le costituzioni di nuovi genotipi.** Tutto questo ha consentito la conservazione della diversità genetica, **grazie alla coesistenza dei diversi procedimenti evolutivi, ossia la selezione, la deriva genetica, le mutazioni, le migrazioni.** Tale gestione dinamica nelle campagne non dev'essere considerata in contraddizione con la buona conservazione della diversità genetica.

Come osserva ISABELLE GOLDRINGER, ricercatrice dell'INRA, riportando studi anche di altri, «la selezione applicata è spesso diversificante per

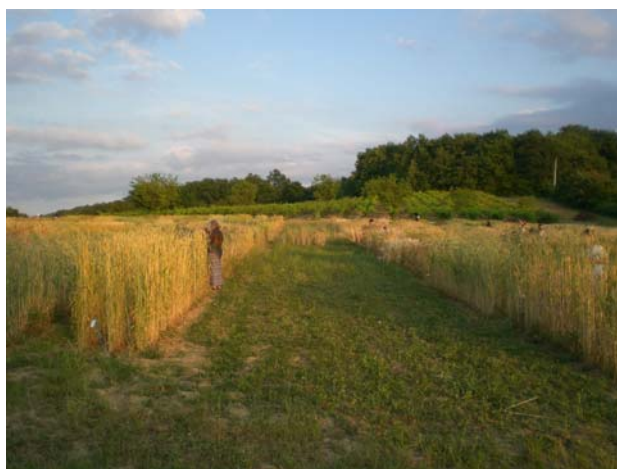
- rispondere a svariati impieghi,
- scaglionare la produzione nel tempo,
- adattarsi all'eterogeneità degli ambienti, sia nello spazio che nel tempo,
- soddisfare alle preferenze individuali dei selezionatori,
- affidare un valore alla diversità medesima.

(...) Nella logica di questi sistemi tradizionali, una varietà non è quindi né omogenea, né stabile nel tempo. **La varietà è definita come un insieme di individui le cui caratteristiche sono giudicate dagli agricoltori abbastanza somiglianti tra loro e dissimili da altri individui, da poter essere raggruppati in una stessa categoria ed indicati con uno stesso nome.** La maggior parte degli studi sulle pratiche tradizionali concludono considerando che la gestione contadina delle sementi funziona come le **metapopolazioni**, concetto che deriva dalla genetica delle popolazioni selvatiche» (secondo RICHARD LEVINS, 1969).

Gli agricoltori biologici sono i più interessati a riprendere le pratiche rurali di gestione delle sementi, cercando di rispondere alle richieste di cibi più sani prodotti in condizioni più rispettose dell'ambiente.



*Fig. 17 – Un'altra veduta d'insieme del campo catalogo di cereali invernali*



*Fig. 18 – Al centro dei quattro riquadri, l'ulivo e l'evoluzione nel tempo del frumento*

Riprendendo il discorso sul frumento, le varietà moderne hanno puntato soprattutto su elevate produzioni in terreni molto arricchiti da concimazioni chimiche. Secondo la testimonianza di BERNARD RONOT, vecchio agricoltore, tutto è cominciato con il nitrato ammonico, che stimolava le piante a produzioni elevatissime. Ma le vecchie varietà erano alte da terra e non resistevano al peso esagerato delle spighe, allettandosi. Allora si sono acquistate le sementi di frumento di nuova costituzione, di un'altezza molto minore. La paglia resisteva meglio e rimaneva diritta. Ma il nitrato ammonico funzionava bene anche sulle male erbe, che crescevano rigogliose e coprivano il frumento. I tecnici proposero l'uso di diserbanti, che funzionarono. Se non ché, le piante lautamente concimate mantenevano nel suolo un'umidità elevatissima, provocando la comparsa di malattie fungine che con le vecchie varietà più alte non s'erano quasi mai manifestate. I tecnici proposero di irrorare i campi con degli anticrittogamici, che funzionarono. Le piante così trattate avevano però

perso le autodifese, e comparvero degli insetti a danneggiarle. I tecnici proposero degli insetticidi, che funzionarono.

In trent'anni, era stato triplicato il rendimento del frumento (anche se venduto a prezzi sempre più bassi), ma ad un certo momento, venne una giovane appena diplomata in prodotti fitosanitari, che gli disse: «Signor Ronot, lei è un incosciente!»

Perché non usava i guanti, né una tuta protettiva, né la maschera mentre spargeva i veleni nel suo campo. Mentre il terreno mostrava segni d'asfissia, furono trovati dei nitrati nell'acqua da bere. Egli si convinse che anche gli altri prodotti sarebbero finiti nell'acqua e che occorreva senza indugio fare un cambiamento completo nella gestione dei propri terreni, praticando l'agricoltura biologica.



*Fig. 19 – Confronta ogni parcella Rosario Floriddia, del Coordinamento toscano dei produttori biologici, ammiratore delle antiche varietà a taglia alta, in particolare della varietà Senatore Cappelli di Triticum durum*



*Fig. 20 – Fra le più belle varietà di frumento duro ci sono quelle attribuite alla specie *T. polonicum* o *T. turgidum*, fra cui le italiane Saragolla, che qui fa mostra di sé, Etrusco, Graziella, o la palestinese Nab al Jamal (canino di cammello)*

Dai ripensamenti e dai commenti tra agricoltori, dopo la straordinaria esperienza vissuta nell'azienda dei Berthelot, risulterebbe che la pratica un tempo tradizionale di coltivare miscele di frumento nello stesso campo, anziché singole varietà omogenee, assicura una minore formazione di **micotossine**. È questo delle micotossine un problema sollevato da ricerche scientifiche piuttosto recenti ed attualmente molto sentito. **Le ricerche agronomiche sull'argomento sono di regola indirizzate alle condizioni climatiche e all'epoca di semina, molto poco si indaga sull'eventuale resistenza di alcune varietà e tanto meno sulle consociazioni colturali e sulle miscele varietali**, che sono pratiche pressoché abbandonate nell'agricoltura moderna.

*Guido Fidora*