

#CampdiGrano: Faber e sapiens tra i grani antichi per il futuro

Luglio 16, 2019 · admin





I grani antichi potrebbero essere il nostro futuro? Nelle ordinarie biblioteche i libri conservano i **saperi** che si tramandano in forma scritta per garantire alle generazioni successive di conservare e trasmettere la **cultura** del passato sulla quale costruire il proprio **futuro**. Un parallelismo interessante lo si riscontra con le origini del termine *agricoltura* (*coltura*), che condivide la stessa radice etimologica di *cultura*. Entrambe le parole discendono infatti dal latino *colo*, *colis* ovvero coltivare, curare, frequentare. La conoscenza è dunque sinonimo di presenza, in quanto implica l'esserci fisicamente, la condivisione, la venerazione degli spazi. Senza esperienza la conoscenza è mera informazione e quindi priva di un sostrato simbolico.



La Biblioteca del Grano di Caselle in Pittari ha un po' la stessa missione, quella di custodire sapori, semi di colture antiche e moderne, che i *cumpari* del luogo chiamano orgogliosamente *grani del futuro*. La Biblioteca nasce nel 2008 dalla volontà di un gruppo di giovani di Caselle in Pittari che da un pugno di semi aveva deciso di tornare ad abitare le aree interne e marginali del Cilento interiore, recuperando l'identità culturale e la biodiversità di specie che rischiavano di andare perdute sotto il peso del foodsystem globale. Si tratta di un vero e proprio campo sperimentale, in partenza composto da solo quattro varietà, per lo più di grano tenero. Oggi invece ne ospita circa 60, alcune locali, altre di territori lontani; grani antichi, moderni e miscugli. Grazie alla sua realizzazione è stato possibile riportare a Caselle la **lanculidda** e la **Russulidda**; la **Risciola**, la **Saraodda**, la **Solina**, la **Trimunia** e il **Senatore Cappelli**.

La biblioteca si presenta così come un grande *salvadanaio*, un *investimento sulla memoria e sul futuro*, ed è la risposta che viene fuori dall'incontro tra tradizione ed innovazione, al cambiamento climatico, una delle grandi sfide del nostro presente.

Il lavoro che in questi giorni stiamo facendo con il team di **RuralHack** è di creare dei ponti tra le tecnologie e la tradizione, una sinergia tra cultura accademica e il saper fare, radici e

innovazione sociale, con un forte riferimento all'aspetto relazionale della conoscenza e alla dimensione sociale del contesto territoriale di riferimento. Così come nella filosofia portata avanti dai giovani di Caselle in Pittari e visibile nei loro progetti (Copertativa Terre di Resilienza, Monte Frumentario, Usteria Rusella, Palio del Grano, etc...) *faber e sapiens* s'incontrano e vogliono essere, quindi, laboratorio e biblioteca, zappa e computer, voce e rete, braccia e sensori IoT, per un nuovo umanesimo che riabilita il percorso conoscitivo esperienziale e i rapporti solidali propri delle comunità contadine, riproducendosi e contaminandosi in un futuro non più subalterno.



La dicotomia tra scienza e tradizione si fonde nel **miglioramento genetico partecipativo**, un programma di ricerca agricola, che rende possibile l'accrescimento della biodiversità, attraverso la generazione di nuove specie di semi. Non più solo "semi antichi" ma **semi del futuro**: a differenza del miglioramento genetico convenzionale, svolto principalmente da genetisti, che operano in laboratorio, relegando l'intervento dell'agricoltore solo alle ultime prove varietali, l'approccio *partecipativo* coinvolge le comunità rurali, il loro portato memoriale, e la loro partecipazione, rilevante quanto quella dei ricercatori, un rapporto alla pari.

Salvatore Ceccarelli, coordinatore delle attività sperimentali di Rete di Semi Rurali, ha sperimentato questo nuovo approccio alla ricerca, attraverso un programma di miglioramento genetico dell'orzo presso l'International Center for Agricultural Research in Dry Areas (ICARDA), con sede ad Aleppo in Siria, a diretto contatto con agricoltori in zone problematiche dal punto di vista agronomico.

Il suo metodo si è espanso, permeando molte colture e culture diverse, unendo, con lo stesso obiettivo, agricoltori, biologi e sociologi, per avviare un processo di riappropriazione delle pratiche agricole da parte dei contadini, sostenendo e incrementando lo sviluppo della biodiversità.

E a questo approccio che si ispira il lavoro portato avanti a Caselle in Pittari che va oltre la musealizzazione dei "grani antichi" che finiscono per essere un brand svuotato di senso, lontano dalle pratiche e dalla conoscenza storica di un territorio.



Il miglioramento genetico partecipativo, infatti, viene condotto in luoghi e ambienti agronomici diversificati e in ogni area ha una storia diversa, indipendente, che crea diversità nello spazio.

Il programma non è standardizzato, ma è riconosciuto come un processo in fieri, che crea anche un rapido ricambio varietale, generando agrobiodiversità nel tempo.

A differenza delle colture convenzionali che permettono al seme di adattarsi al territorio attraverso l'uso degli agenti chimici, il miglioramento genetico partecipativo rende gli agricoltori partecipanti attivi nella scelta delle coltivazioni più adatte all'ambiente, in modo tale da evitare l'uso di pesticidi e agenti fitogenici.

Questa pratica risulta un'alternativa rilevante, considerando gli impatti devastanti del cambiamento climatico sulla biodiversità.

La selezione partecipata evolutiva mira ad ottenere varietà migliorate nella capacità di adattamento alle condizioni climatiche e del suolo locali, caratteristica non riscontrabile nelle varietà convenzionali, ma fondamentale per la sopravvivenza delle produzioni agricole, in risposta ai nuovi cambiamenti globali.



La Biblioteca del Grano e Terre di Resilienza impiegano sinergicamente un approccio simile, conservando, nell'ottica dei *compari*, la memoria storica dei grani antichi e al contempo del futuro, preservati e condivisi attraverso l'instaurazione di legami relazionali.

Lo sharing dei semi genera rapporti solidi, e incarna strettamente il miglioramento genetico partecipativo, permettendo agli agricoltori di consolidare nuove varietà di semi, adatti alle località in cui verranno seminati.

Quella che stiamo conoscendo è una comunità fantastica con giovani e anziani insieme che collaborano a progetti importanti ma che hanno bisogno di un aiuto per la loro sostenibilità. Un fallimento sarebbe gravissimo, non solo per il lavoro e per le energie che sono state investite, ma anche perché questo scoraggerebbe i più giovani che invece possono vedere in queste progettualità degli esempi da emulare.

L'utilizzo di tecnologie 4.0 a basso costo possono sicuramente dare un aiuto con ripercussioni positive su tutta la filiera del frumento non solo per produttori ma anche, ad esempio, per fornai, pasticceri, pastai e ristoratori, e ovviamente per il consumatore.

Le varietà selezionate nei diversi territori possono essere infatti valutate anche in funzione di caratteristiche tecnologiche e nutrizionali puntando a implementare filiere produttive locali.



Misurare anche le specifiche qualità nutrizionali di questi grani consentirebbe ai trasformatori di proporre nuovi prodotti a base di cereali con migliorate caratteristiche

nutrizionali, sfruttando nuovi trend di mercato e proponendo prodotti ad alto valore aggiunto sia per il mercato locale che per l'export.

Si pensi solo che l'incidenza della sensibilità al glutine in Italia è del 25% per cui una persona su quattro sarà motivata all'acquisto di prodotti derivati da questi grani, perché si potranno utilizzare pane e pasta senza manifestare gli inconvenienti dovuti alla presenza del glutine come per esempio persone con il colon irritabile. Fornai, pasticceri, pastai potrebbero avere il vantaggio di proporre prodotti ottenuti da questi grani che possono essere utilizzati dalle persone con sensibilità al glutine e di ampliare la gamma per le persone che non hanno tale problema.

Tali innovazioni possono incidere positivamente sul reddito degli agricoltori, favorendo la diminuzione dei costi di produzione e incrementando il valore dei prodotti ottenuti da una filiera integrata locale.

Abbiamo ben chiaro che, in questa ottica, le tecnologie 4.0 non possono sostituirsi all'uomo, e dobbiamo essere bravi a far sì che esse non "corrompano" settori dove l'approccio tradizionale rappresenta un valore aggiunto, il lavoro da farsi è quello di addomesticarle per piegarle ad essere solo un supporto all'attività umana.



Il lavoro che si prospetta verterà sulla realizzazione di sistemi di sensoristica IoT (internet of things) volte a misurare e registrare le attività svolte sul campo per metterle in relazione con una misurazione scientifica dei cambiamenti climatici. La selezione delle sementi infatti sarà svolta insieme agli agricoltori che potranno poi mantenere e riprodurre autonomamente il proprio seme, diventando in questo modo custodi attivi della biodiversità.

La metafora di questo ponte tra tecnologie e pratiche contadine, tra anziani e giovani, l'abbiamo vissuta proprio nel momento della mietitura, un'attività che i **maestri della terra** di Caselle in Pittari praticano ancora manualmente e tramandano con forte passione alle giovani generazioni. Il più grande simbolo di questi momenti è proprio il Palio del Grano, oramai alla sua 15esima edizione. Durante la settimana di preparazione alla festa sono molti i momenti di incontro con gli anziani maestri della terra e i giovani nativi digitali, che con rispetto, orgoglio e passione accolgono lezioni di altri tempi, proprio come quello tra Antonio e Michele. Senza la falce, il grano non si può mietere, sentenzia il Maestro della terra. D'altra parte anche le moderne trebbiatrici, un po' diverse rispetto all'utensile agricolo, non sono altro che falci, ma sapersi piegare e capire quale è il modo giusto di mietere dà quelle conoscenze che ci consentono di capire anche meglio come funziona una trebbiatrice.

Contenuto multimediale: <https://www.youtube.com/embed/T781NIPcj3U>

Fonte: <https://www.ruralhack.org/campdigrano-faber-e-sapiens-tra-i-grani-antichi-al-servizio-del-futuro/>