

SLOW GRAINS

IL MANIFESTO DELLE COMUNITA' DEI GRANI ANTICHI PER IL FUTURO



INTRODUZIONE

Le recenti scoperte scientifiche ci raccontano dell'uomo preistorico, che era raccoglitore e onnivoro e prediligeva i cereali come il farro, orzo, avena, miglio e più verso oriente il riso nella sua dieta alimentare quotidiana. Facili da reperire perché essenze spontanee si trattava di raccoglierle e conservarle da consumare al momento del bisogno. Tra i cereali il più diffuso e ricco di biodiversità è indubbiamente il grano; per capirne di più, su questo cereale, ma anche sull'orzo, negli ultimi anni, è stato lanciato il progetto europeo Whealbi che, tra l'altro, ha parzialmente risequenziato 500 varietà di grano col risultato particolarmente affascinante di avere evidenziato l'evoluzione genetica del grano tenero caratterizzato da un super genoma responsabile della straordinaria capacità di adattamento ambientale. Tanti altri sono i documenti pubblicati che sono oggetto di riflessioni in corso. In effetti, la storia del grano inizia molto lontano col farro che originariamente era solo il monococco, poi l'ibridazione con un'erba spontanea, probabilmente estinta, detta *Aegilops* portò al raddoppio del numero dei cromosomi da 14 a 28 anche le cariossidi delle spighe si raddoppiarono da una a due. Così era nato il dicocco, l'antenato degli attuali grani duri. Infine un'ultima ibridazione con un'altra erba spontanea *Aegilops Taushi*, portò a 42 il numero di cromosomi e tre le cariossidi delle spighe. Era nato così l'antenato degli attuali grani teneri. Quest'ultima fase è coincisa con la nascita dell'agricoltura, la comparsa dei grani spogliati, la selezione varietale. I millenni successivi hanno visto degli alti e bassi sempre conclusi con la crescita di interesse di questa facile fonte di cibo soprattutto per gli strati di popolazione più poveri, come nel Medioevo. Col Rinascimento compare un nuovo cereale: il mais con alta resa e facile da coltivare e compaiono le prime pubblicazioni sulle varietà di grano esistenti frutto della selezione avvenuta nei territori. Agli inizi del novecento, con la disponibilità delle nuove macchine agricole che realizzano scassi in profondità e con l'ausilio del calcocianammide e del nitrato di ammonio (utilizzato per ordigni bellici), si rende necessario lo sviluppo di varietà a bassa taglia per evitare l'allettamento. Tutto questo viene ottenuto dai genetisti che con il breeding, ibridano varietà a taglia bassa con caratteristiche specifiche come le resistenze ai patogeni, la capacità produttiva, il tutto costituisce il presupposto a quanto di lì a poco sarebbe successo, dalla metà del secolo in poi. La rivoluzione verde degli anni '60, realizza la standardizzazione dei modelli produttivi attraverso un lavoro sempre più finalizzato alla produttività e all'ausilio di concimi chimici, diserbi, antiparassitari. I semi e le nuove varietà ibridate, escono fuori dal controllo pubblico o popolare, per passare nelle mani delle grandi aziende sementiere. Si riduce la biodiversità cerealicola, a vantaggio di specifiche varietà uniformate e slegate totalmente dai contesti territoriali. Questo approccio produttivo se ha dato risposta alle crescenti richieste di cibo, ha rappresentato la fine della variabilità genetica, che poi significa il definitivo abbandono dei modelli produttivi locali con varietà adattate e migliorate con le selezioni massali, diversificate per contesto territoriale e con specifiche produzioni gastronomiche. Questo modello produttivo, ha rappresentato e rappresenta un importante rischio per la salute e per l'ambiente, un modello insostenibile che priva gli agricoltori di autonomia, del riconoscimento del proprio lavoro e di quella capacità di gestione e rigenerazione del territorio agricolo. I grani antichi sono una necessaria alternativa all'attuale modello di produzione cerealicola poiché soddisfano le esigenze di diversità territoriale e climatica, non necessitano di diserbi e di input chimici, forniscono una maggiore resistenza ai patogeni, migliori e maggiori elementi nutritivi quali i salutari antiossidanti, antinfiammatori, sali minerali e vitamine che compensano ampiamente la più bassa produttività e suggeriscono importanti spunti per il mondo della produzione, ricerca e associativo.

CHI SIAMO

In questi ultimi 4 anni Sementia ha rappresentato il luogo di incontro di tante realtà legate alla coltivazione e trasformazione dei grani antichi. Le esperienze messe a confronto, hanno generato una rete di agricoltori e trasformatori che hanno condiviso esperienze e trovato la possibilità di migliorare il proprio lavoro. La necessità di superare il brand grani antichi per non incorrere in uno sviluppismo solo comunicativo, è stata dettata dall'opportunità di attivare nuove tecniche agronomiche, di emanciparsi dalla produzione industriale e seriale, dalla capacità di autodeterminarsi nelle filiere locali. Allo stesso modo, la necessità di tornare a mangiare il proprio, chi coltiva grano deve mangiare il suo pane, non è più la banale descrizione di un'economia della sussistenza, ma un atto politico di futuro. Nell'ultima edizione di Sementia la presenza di realtà del nord Africa ci ha aperto una finestra sul Mediterraneo, ma non basta, siamo in piena era della globalizzazione e ci è richiesto di tenere ciò in debito conto perché ad un problema apparentemente locale spesso corrisponde un corto circuito internazionale. Proviamo oggi a tracciare un nuovo percorso che non si esaurisca con un incontro annuale, ma dia vita ad una rete di persone legate tra loro dagli stessi principi valori e obiettivi quindi una Comunità. Un gruppo avente l'obiettivo di differenziarsi attraverso la rete e creare credibilità, e che oltre alla valorizzazione del proprio impegno nei confronti del bene comune e del territorio chiede di poter lavorare con e nel territorio e non solo per il territorio. Un gruppo con una visione culturale, quindi sociale ed economica comune che vuole concretizzare e dare un valore non solo nel pensiero ma anche nell'azione



PRINCIPI FONDAMENTALI

Si fondano sull'esigenza di avere un riconoscimento dell'impegno di un insieme eterogeneo di soggetti imprese enti o persone fisiche, nei confronti dell'ambiente, della salute, della sicurezza dei dipendenti; ma anche di ridare dignità al loro ruolo nella comunità, in quanto con le loro azioni socialmente responsabili, sono capaci di generare innovazione al servizio del bene comune. E quindi per raccontare, oltre che informare e iniziare un percorso con la comunità fondato sulla fiducia. La nostra risposta è lavorare sui valori che tutti condividiamo e che devono ritornare al centro dell'attenzione generale. Onestà, correttezza nei confronti di tutti gli interlocutori, rispetto dell'ambiente, della salute e della sicurezza dei dipendenti, passione per il territorio e la sua cultura, volontà di collaborare per raggiungere obiettivi comuni, qualità di prodotti e servizi, trasferimento di conoscenze e valorizzazione delle risorse, dialogo/ascolto, collaborazione allo scopo di creare la connessione intorno ai temi che intrecciano agricoltura, società, territori, economie, filiere per superare la separatezza fra consumo e produzione di cibo, in termini geografici, politici, economici, sociali, simbolici e cognitivi. Rinnovare la cultura di impresa promuovendo lo sviluppo di una comunità equilibrata e rispettosa del diritto di ciascuno di esprimere le proprie capacità, idee e attitudini, in un contesto il più possibile vicino ai propri bisogni e nell'ottica di uno sviluppo economico sostenibile.

OBIETTIVI

Per tutti questi motivi forse oggi è arrivato il momento di provare ad essere una Comunità ancora più allargata, una rete di persone, che anche a chilometri di distanza, si sentano parte di un grande progetto per la difesa della biodiversità, dell'ambiente, dei territori e sana alimentazione. Essere coerenti con valori di cui ci facciamo portatori, fungere da punto di riferimento per i consumatori e gli altri soggetti del territorio interagire e DURARE NEL TEMPO in un'ottica vera di sviluppo sostenibile.

- Fare Comunità per superare barriere che singolarmente non sarebbero affrontabili
- Aiutarsi l'un l'altro con la condivisione delle competenze e superare i limiti individuali
- Formare il consumatore per educare al consumo, a partire da interventi di sensibilizzazione nelle scuole
- Agire in trasparenza nei fatti
- Fare squadra e proposte progettuali, valorizzare le esperienze esistenti e far conoscere realtà nuove o emergenti
- Creare opportunità di lavoro, adeguatamente retribuite, soprattutto per i giovani, valorizzando le risorse legate alle diverse attività e filiere
- Condividere gli spazi con i soggetti della Rete e della Comunità



COSA CONDIVIDIAMO

La Rete / Comunità intende rappresentare una piattaforma di interazione tra i partecipanti, nella quale possano essere veicolati in modo rapido diversi elementi:

- ricerche che possano coinvolgere i partecipanti della Rete / Comunità in quanto esperti dei sistemi del cibo;
- organizzazione di incontri o di convegni e seminari a vari livelli, workshop, tavole rotonde, iniziative per il miglioramento normativo relativo alla produzione, trasformazione, commercializzazione del cibo;
- ideazione e attuazione di progetti di sperimentazione e ricerca, in modo singolo o con gruppi di lavoro, a partire dai temi emergenti dei cambiamenti climatici, consumo dei suoli, tutela dell'ambiente e della fertilità dei suoli e del packaging sostenibile, della sana alimentazione umana e zootecnica;
- segnalazioni relative a convegni, conferenze, appuntamenti importanti riguardanti il mondo del cibo;
- condivisione di documenti, articoli, pubblicazioni a tema;
- dialogo/interazione tra la Rete/ Comunità e altre reti locali/ nazionali /internazionali, aggregazioni, associazioni, organizzazioni attive in ambito di politiche del cibo;
- scambi di informazioni e di punti di vista riguardanti esperienze di politiche del cibo che i singoli partecipanti (o gruppi di essi) svolgono in collaborazione con le realtà locali come le filiere corte e l'economia circolare.

PROSPETTIVA

La Rete /Comunità dovrà essere saldamente ancorata alle tematiche dei sistemi del cibo locali, avendo uno sguardo all'orizzonte sapendo che in era di globalizzazione i problemi sono comuni ovunque

quindi, svolgere un ruolo di piattaforma di condivisione e scambio, luogo di dibattito aperto e democratico, nella consapevolezza che il percorso di transizione verso sistemi alimentari sostenibili passi attraverso soluzioni che integrino la molteplicità dei campi disciplinari che i sistemi del cibo, per la loro natura multidimensionale, richiedono.

SLOW GRAINS LE COMUNITA' DI SEMENTIA

Presidio del grano Solina dell'Appennino abruzzese
Presidio del pane di Saragolla del beneventano
Presidio del fusillo di Felitto
Presidio Slow Food dei grani duri tradizionali tunisini
Presidio Slow Food del pane tradizionale dell'alta Murgia
Presidio Piccolo Farro del Rif Marocco
C. SF dell'orto condiviso vesuviano: biodiversità e tradizione
C. SF del Monte Mutria per la tutela e la valorizzazione delle produzioni sostenibili dell'Appennino
C. SF per la valorizzazione dei grani antichi di Sicilia
C. SF delle donne di Canolo
C. SF dei grani antichi dell'alto appennino tra Firenze e Bologna
C. SF di Modica per la tradizione del pane di casa
C. SF di San Marcello
C. SF degli agricoltori della Valle dell'Ufita
C. SF dei co-produttori di Perugia di cibo buono, pulito e giusto per tutti

C.SF dei produttori per la biodiversità della Valle dell'Irno
Produttori Grani antichi del reatino
Produttori del progetto "Filiera il Drago" Toscana
Comunità produttori di grani antichi delle colline beneventane
Produttori di grano Marzellina del Fortore
Produttori di grani antichi del basso e alto casertano
Comunità degli agricoltori e dei produttori dell'Alta Irpinia
Comunità del pane dei grani di montagna aquilani Giovanni Cialone
Comunità dei forni comuni di Vallesaccarda
Produttori Grani Antichi Piaggine
Comunità della gente del Parco dell'Alta Murgia
Produttori di grani antichi delle Marche
Produttori Toscana
Comunità dei produttori di Caselle in Pittari
Comunità delle terre della Daunia per valorizzare la biodiversità
Comunità Grani Antichi Lucani