

Let's cultivate diversity!

Il secondo evento europeo di scambio di conoscenze e pratiche sulla coltivazione e trasformazione dei cereali



Sommario

Sommario	2
Obiettivi dell'azione	3
Contesto di riferimento	4
Promotore	6
Rete Semi Rurali.....	6
Partner	7
Coordinamento Toscano Produttori Biologici	7
Azienda agricola biologica Floriddia	8
Comune di Peccioli (PI).....	8
Provincia di Pisa - Assessorato all'Agricoltura	9
Partner europei ed extraeuropei.....	9
Attività previste.....	11
Progettazione e realizzazione di un campo catalogo di cereali europei e mediterranei	11
Realizzazione di laboratori didattici e formazione di agricoltori ed artigiani.....	11
Preparazione e realizzazione dell'incontro Let's Cultivate Diversity (LCD)	12
Pubblicizzazione delle attività e disseminazione dei risultati dell'azione	13
Sintesi dei principali risultati attesi	14
Budget.....	15

Obiettivi dell'azione

L'obiettivo principale dell'azione qui proposta è il rafforzamento delle iniziative di innovazione, sviluppo e valorizzazione della filiera cerealicola toscana finalizzata alla produzione di sfarinati per panificazione, pasta tradizionale regionale e promozione di altre filiere corte (segale, orzo e mais) con particolare attenzione verso varietà locali e/o tradizionali, popolazioni e varietà costituite da agricoltori (come nel caso del miglioramento genetico partecipativo) e confronto con iniziative analoghe in corso in altri contesti agricoli del mediterraneo ed europei.

Gli obiettivi secondari dell'azione sono:

- far conoscere il patrimonio ambientale e culturale del nostro territorio rappresentato dalle realtà rurali più attive sui temi oggetto dell'azione proposta, favorire quindi la conoscenza del mondo rurale e della produzione agricola
- favorire il recupero dei valori culturali e ambientali del proprio territorio e valorizzare la relazione tra città e campagna
- fornire informazioni sulle catene dei cicli produttivi dei prodotti alimentari attraverso approfondimenti sulle filiere di pane e pasta ed attivare delle azioni di educazione al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e consumi alimentari
- incentivare lo scambio di conoscenze tra agricoltori e ricercatori sulle esperienze innovative in corso a livello nazionale, europeo e del mediterraneo rispetto a produzione di cereali e conservazione, miglioramento e gestione dinamica delle vecchie varietà o di varietà costituite da agricoltori
- diffondere una metodologia di formazione in cui gli agricoltori, nell'inedito ruolo di docenti, abbiano la possibilità ed il piacere di trasmettere il loro "sapere" e "saper fare" a discenti attenti (agricoltori/stakeholders/consumatori/studenti) assicurandosi di contribuire a valorizzare il territorio rurale in cui vivono come luogo di produzioni locali di eccellenza e di rispetto ambientale e di favorire la crescita di cittadini consapevoli alleati dell'agricoltura di qualità.
- promuovere sistemi di produzione e consumo più attenti al rispetto ambientale ed al risparmio energetico (produzioni locali da agricoltura biologica, esperienze di filiera corta e di mercati contadini) e sensibilizzare al rispetto dell'ambiente e ai ritmi della natura per favorire lo sviluppo di una coscienza ecologica
- la realizzazione di attività di valorizzazione commerciale dei prodotti tramite interventi di comunicazione che abbiano come finalità la diffusione delle informazioni legate alla descrizione di tutte le fasi della filiera cerealicola toscana: dalla scelta della semente al prodotto in tavola.

Contesto di riferimento

"Non si disprezzino i compiti manuali! È chiaro che quando si lavora in cucina si lavora la base materiale della vita. La verità si trova in cucina. Un cuoco deve essere incredibilmente consapevole" (tratto da *Il dito e la luna* di A. Jodorowsky).

L'azione proposta nasce dalla richiesta di informazione, formazione ed aggiornamento da parte di agricoltori che la Rete Semi Rurali riceve da anni sia a livello locale che nazionale ed europeo sull'agricoltura contadina e la biodiversità coltivata. Queste tematiche coinvolgono sempre di più non solo gli agricoltori ma anche tutti gli operatori del mondo agricolo oltre che del mondo scientifico ed accademico come anche molti cittadini che richiedono di assumere un ruolo di consumatori consapevoli ed attenti. Ecco alcune delle domande a cui sempre più consumatori cercano una risposta:

- ci basta sapere che è grano prodotto localmente o grano biologico?
- esistono coltivazioni di grano e sue modalità di trasformazione che migliorino l'ambiente in cui viviamo invece che continuare a deteriorarlo aumentando l'inquinamento?
- noi consumatori quale ruolo attivo possiamo avere in tutto questo?
- quando mangiamo farina (e la mangiamo tutti i giorni!) nei prodotti da forno (prima colazione, pane, cracker, grissini, merendine) e nella pasta come facciamo ad accorgerci se è buona o no? se ci fa bene o ci fa male visto che gli effetti (intolleranze alimentari, diabete, obesità, ipertensione) si vedono non la mattina dopo ma nel corso degli anni ?

Al centro dell'azione proposta, ed in particolare dell'incontro Let's Cultivate Diversity (LCD) in programma a giugno 2013, ci sono appunto il pane e la pasta ossia due elementi che fin dall'antichità hanno rivestito un ruolo fondamentale, per non dire principale, nell'alimentazione dell'uomo. Due elementi che hanno in comune un identico componente: la farina e, di conseguenza, il grano ed i cereali. Il chicco di grano, un piccolo prodotto della natura dal grande valore per il genere umano. Ma non è possibile affrontare un cammino su cereali e pane senza parlare di agricoltura. Con l'odierna produzione agricola abbiamo spesso dimenticato le vere origini di questi prodotti e si sono perse le varietà locali perché meno produttive e meno adatte alle tecniche di produzione e panificazione di tipo industriale. Tuttavia, grazie al lavoro attento di alcuni agricoltori e ricercatori sul territorio italiano sono attualmente in campo, e sperimentate per il loro recupero, alcune vecchie varietà di frumento con lo scopo di dare impulso al consumo di prodotti della panificazione di alta qualità, dare l'opportunità alle aziende agricole di coltivare specie di pregio ed essere promotrici di un nuovo modo di coltivare e vendere i prodotti della terra.

Le tematiche dell'agricoltura, dell'ambiente, dell'alimentazione e della salute sono strettamente intrecciate in un sistema complessivo e complesso, trattarle richiede la scelta di un punto di vista globale che sia esaustivo ed efficace sotto il profilo didattico e formativo. L'incontro Let's Cultivate Diversity è stato pensato proprio per creare un'occasione di confronto diretto tra agricoltori consapevoli, di far conoscere il lavoro dell'agricoltore in quanto "custode" delle ricchezze ambientali e culturali del territorio e della produzione di alimenti di qualità ed infine di proporre stili di vita adeguati a mantenere il benessere nonché la capacità di operare scelte consapevoli nei consumi alimentari. Solo vivendo all'interno dell'azienda per alcuni giorni e imparando direttamente dall'agricoltore e "lavorando" con lui si comprendono le sue scelte consapevoli dal sistema produttivo all'ottenimento del prodotto finale che arriva sulle tavole dei consumatori. È insieme all'agricoltore che si comprendono appieno le relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente.

Non bisogna trascurare infine la realtà odierna del comparto cerealicolo nel suo complesso. La produzione di frumento sta attraversando un periodo di grandi cambiamenti, fortemente influenzato dall'aumentata instabilità dei mercati internazionali, dall'evoluzione della politica agricola comunitaria che ha contribuito a

rendere le scelte imprenditoriali delle aziende agricole più orientate al mercato che alla struttura aziendale come avveniva in passato e non ultimo dal mutevole andamento climatico che sempre più incide sui risultati dell'intero settore agricolo accentuandone il livello di incertezza. A partire dal 2005 le superfici investite a cereali su tutto il territorio nazionale sono complessivamente scese, in modo particolare per il frumento duro che ha subito una forte contrazione nelle ultime tre campagne produttive.

Anche in Toscana, pur non essendo tra le regioni più importanti in Italia per numero di aziende e produzione cerealicola, si assiste negli ultimi anni ad un progressivo ridimensionamento degli investimenti e ad una consistente dismissione delle coltivazioni di grano duro, soltanto in parte sostituite con altri cereali, tanto che la situazione produttiva nel 2011 evidenzia un calo delle quantità di oltre il 18% rispetto all'anno 2010, mentre a livello nazionale il calo produttivo è stato più contenuto (-3,5%). In particolare per il frumento duro in Toscana, si è avuto un generalizzato peggioramento dei parametri qualitativi a causa di condizioni climatiche sfavorevoli, tecniche colturali non appropriate ed eterogenee e condizioni di stoccaggio non ottimali. Questo fenomeno ha avuto ripercussioni negative sul prezzo di vendita di un prodotto per sua natura "povero" e con poco valore aggiunto.

In Toscana gli operatori del settore sono incoraggiati dalle politiche locali a rafforzare la filiera sfruttando i principali punti di forza, ovvero:

- la presenza di un sistema cooperativo attivo e radicato sul territorio in grado di assistere e supportare le singole aziende agricole;
- la valorizzazione del legame tra territorio e prodotto finale attraverso la registrazione di marchi collettivi geografici;
- la valorizzazione del prodotto finale attraverso l'adesione a metodi di coltivazione a basso impatto ambientale come l'agricoltura biologica e la produzione integrata
- i tentativi di valorizzazione del frumento duro toscano promossi dalle imprese agricole – in forma singola o consorziata – attraverso la creazione e la successiva commercializzazione di paste a dimensione "locale" o "regionale"

Promotore

Rete Semi Rurali

La Rete Semi Rurali (RSR) è un'Associazione nazionale senza fini di lucro, con due sedi una a Scandicci (FI) e l'altra presso il Biocentro-Villa Pertusati a Rosignano Marittimo (LI). I suoi 18 soci sono: Associazione Lavoratori per l'Agroalimentare (ALPA), Associazione Rurale Italiana (ARI), Associazione per la Solidarietà della Campagna Italiana (ASCI), Archeologia Arborea, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), Associazione Veneta Produttori Biologici e Biodinamici (A.Ve.Pro.Bi), Civiltà Contadina, Consorzio della Quarantina, Coordinamento Toscano Produttori Biologici (CTPB), World Wide Opportunities on Organic Farms (WWOOF-Italia), Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, la piccola ditta sementiera biologica Arcoiris, Zolle s.r.l., le organizzazioni non governative MAIS e Centro Internazionale Crocevia (CIC), l'Associazione per la Diffusione di Piante fra Amatori (A.Di.P.A.), il Distretto di Economia Solidale della Brianza (Des.Bri) e l'associazione la Fierucola di Firenze.

La RSR, in modo informale dal 2001 e poi dal 2007 formalmente come associazione, sostiene, facilita e promuove:

- il contatto, il dialogo, lo scambio e la condivisione di informazioni e iniziative tra quanti affermano i valori della biodiversità agricola
- il recupero produttivo e abitativo del territorio e la sua salvaguardia
- la conoscenza, la produzione, lo scambio e la vendita di prodotti derivanti da varietà locali e razze
- l'uso, la conservazione e l'attuazione di meccanismi che agevolino la gestione dinamica dell'agro-biodiversità che permetta la continua messa in atto della adattabilità delle varietà e razze agricole ai diversi contesti territoriali, attraverso il ripristino dei sistemi sementieri definiti in letteratura come "informali".

Le attività

Nello specifico le attività della RSR hanno da sempre riguardato l'analisi, il monitoraggio degli aspetti legali che influiscono positivamente e negativamente sull'uso della biodiversità agricola, la loro divulgazione e dove possibile l'intervento in tali ambiti; la catalogazione e la diffusione e messa in rete di esperienze già in atto, lo studio, e la divulgazione degli aspetti tecnici inerenti la riproduzione in campo, valorizzazione e gestione dinamica delle varietà e razze agricole; l'analisi e la promozione dell'implementazione dei diritti degli agricoltori enunciati nell'art.9 del Trattato FAO e delle politiche di uso sostenibile (ambientale, economico e sociale) delle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura (art.6 del Trattato FAO); l'indagine in campo sull'uso delle varietà locali, l'informazione, coinvolgimento attivo e formazione di agricoltori e tecnici; la continua interlocuzione con soggetti pubblici nazionali e internazionali (Regioni, Province, UE/DG Sanco, MiPAAF, FAO, Università) responsabili dell'attuazione di programmi di ricerca e sviluppo e politiche agricole.

Progetti e collaborazioni

La RSR collabora dal 2008 con il MiPAAF per l'attuazione dei "Programmi per la conservazione, caratterizzazione, uso e valorizzazione delle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura", che rientrano nel programma nazionale di implementazione del Trattato FAO ratificato con la L.N. n°101 del 6 aprile del 2004. Dal 2009, la RSR collabora con la Provincia di Livorno per l'esecuzione del progetto "Coltiviamo il Parco: Centro per la custodia della biodiversità alimentare presso Villa Pertusati-Rosignano Marittimo (LI)". È sempre del 2009 la convenzione stipulata con il CTPB all'interno del Progetto A.Pro.Bio, finanziato dall'ARSIA, che ha coinvolto la RSR nell'esecuzione di incontri in azienda, con gruppi di agricoltori e trasformatori biologici, allo scopo di effettuare indagini di campo su: presenza e uso di varietà locali e localmente adattate nella provincia di Livorno e sistemi di filiera del comparto ortivo e cerealicolo

(dal seme al prodotto finale).

Particolarmente utile in termini di “nuovi meccanismi di comunicazione in agricoltura” è stato il progetto “Parole contadine: Viaggio alla Scoperta della biodiversità agricola in Toscana”, finanziato dalla Regione Toscana, che nel 2009 ha impegnato la RSR, con Controradio, nella messa in onda di una serie di trasmissioni relative alla Agrobiodiversità, che hanno coinvolto gli agricoltori. L’esperienza è oggetto di una pubblicazione con DVD in cui sono state raccolte tutte le interviste. Altro progetto di comunicazione, concluso nel 2010, “Gli agricoltori custodi della biodiversità in agricoltura”, con capofila l’ALPA, ha coinvolto la RSR nella produzione di un audiovisivo sul ruolo attivo degli agricoltori nella tutela del paesaggio e nella conservazione della biodiversità.

Particolarmente importanti in questi ultimi anni di attività sono stati i seminari europei “Liberiamo la diversità”. Il 4° seminario, svoltosi ad Ascoli Piceno, è stato organizzato nel 2008 dalla RSR, con il sostegno della Provincia di Ascoli, dell’ARSIAL, del MiPAAF, e di altre associazioni. L’incontro ha contato circa 150 presenze, tra agricoltori, ricercatori, tecnici e entità politiche nazionali e internazionali.

Altre attività significative della Rete sono: il corso di formazione annuale, cui partecipano in media 60 persone tra agricoltori e tecnici, la produzione di schede tecniche andate in ristampa tre volte su aspetti politici-legislativi e tecnici legati alla biodiversità agricola, l’evento di scambio dei semi denominato Marzuolo.

Durante tutti questi anni si sono rafforzate le collaborazioni con le Università di Agraria di Pisa, Firenze, Milano, sono aumentati i momenti di confronto con agricoltori ed enti regionali di sviluppo agricolo-rurale di Lazio, Marche, Toscana, Emilia Romagna, Sardegna, Sicilia e Puglia, e con soggetti politici internazionali come Bioversity International (ex-IPGRI), e il Segretariato del Trattato FAO.

La RSR fa parte del Coordinamento europeo Let’s Liberate Diversity, che vede al momento come partecipanti oltre la RSR, le sue omologhe francesi e spagnole (Réseau Semences Paysannes e Red de Semillas Resembrando e Intercambiando), Pro Specie Rara (Svizzera), Scottish Crofter Foundation (Scozia) e Arche Noah (Svizzera).

Collaborazioni sui cereali

Nelle sue attività la RSR ha sempre dedicato grande attenzione alla cerealicoltura. Tale attenzione ha condotto alla collaborazione con agricoltori, gruppi di agricoltori e associazioni e altri enti che si occupano nello specifico delle filiere cerealicole. Si riportano di seguito enti e soggetti che parteciperanno all’incontro:

- Centro di Riferimento per l’Agricoltura Biologica (CRAB) Torino.
- Stazione consortile sperimentale per la granicoltura di Caltagirone, Catania.
- ASSAM (Marche);
- ARSIAL (Lazio);
- Istituto Nazareno Strampelli di Lonigo;
- Università degli Studi di Firenze; Università degli Studi di Pisa;
- Scuola di Studi Superiori Sant’Anna di Pisa.

Partner

Coordinamento Toscano Produttori Biologici

Il Coordinamento Toscano Produttori Biologici (CTPB) è un’associazione di produttori agricoli biologici, la sua missione è la promozione e la divulgazione dell’agricoltura biologica in Toscana e di garantire l’essenza

del movimento biologico in tutta la sua diversità. L'obiettivo è l'adozione di un'agricoltura biologica sostenibile dal punto di vista ecologico, sociale, economico e politico. Attraverso:

- la promozione dell'agricoltura biologica e biodinamica intese come parti integranti di una forma di vita e di lavoro basata sul rispetto dell'uomo e della natura nella sua globalità
- la divulgazione e la promozione del consumo di prodotti alimentari e non, provenienti dalle coltivazioni biologiche, biodinamiche ed ecosostenibili
- la formazione e l'informazione rivolta ai produttori
- la divulgazione, la promozione e la tutela del prodotto biologico toscano
- la tutela degli interessi e dei diritti dei produttori biologici, lo sviluppo ed applicazione di tutte le tecniche che hanno come obiettivo principale la fertilità dei suoli, la salvaguardia dell'ambiente, il benessere animale, la salute dell'uomo
- la commercializzazione e il marketing del prodotto biologico e biodinamico

Azienda agricola biologica Floriddia

L'azienda agricola della famiglia Floriddia che coltiva e produce, con il metodo dell'agricoltura biologica, dal 1987 nelle colline toscane della Valdera solo grani antichi quali:

- grani duri: Senatore Cappelli, Tilmilia, Taganrog, Etrusco,
- grani teneri: Frassineto, Verna, Gentilrosso, San Pastore, Inallettibile
- cereali minori: farro dicocco, farro monocco, avena nuda, lino

L'impegno ed il lavoro decennale non si è limitato alla produzione del grano, l'intera filiera resta all'interno dell'azienda: dai campi al mulino al forno e al pastificio. I cereali vengono raccolti a giugno, passano nell'impianto di selezione e pulitura delle granelle che seleziona in base alla grandezza, al peso specifico e al colore e quindi vengono macinate. Il Molino è stato progettato e montato in idonei locali per ottenere farine il più possibile salubri, di buon profumo e di un'eccellente igienicità. Due macine a pietra girano a velocità bassissima per non surriscaldare la farina. Con particolari accorgimenti e molta ricerca sostenuta dai Dipartimenti di Agronomia delle Università di Firenze e Pisa, i Floriddia sono riusciti a far restare nella farina la quasi totalità del germe di grano, una buona quantità di fibre e di proteine digeribili e prive di nitrati. Si tratta quindi di farine biologiche macinate a pietra che si distinguono da quelle industriali per profumo, sapore e digeribilità. Dal 2011 è stato inaugurato il pastificio dove viene prodotta la pasta di grano Senatore Cappelli in purezza con germe di grano al 100%. Nel forno a legna e nel laboratorio adiacente invece vengono sfornati il pane a lievitazione naturale e biscotti da colazione. L'azienda è anche Fattoria Didattica ed ospita gruppi di scolari nell'ambito del progetto "Dal grano al pane" riconosciuto dalla Provincia di Pisa.

L'Azienda Agricola Bio Floriddia è anche un'azienda altamente rappresentativa del territorio toscano che ha adottato tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente in grado di coniugare la garanzia di genuinità e salubrità degli alimenti con la tutela dell'ambiente e del paesaggio.

Comune di Peccioli (PI)

Il Comune di Peccioli (Provincia di Pisa) ha dato il proprio patrocinio all'azione ed fornirà un'importante sostegno finanziario in occasione dell'incontro LCD tramite:

- messa a disposizione di locali adatti ad incontri pubblici con oltre 300 persone
- supporto alla logistica e trasporto locale dei partecipanti con la disponibilità di un mezzo per il trasporto collettivo con conducente per tutta la durata dell'incontro LCD

- fornitura di strutture mobili per la preparazione e la distribuzione dei pasti a 100 persone (cucina mobile, tendoni, tavoli, panche, impianto audio).

Provincia di Pisa - Assessorato all'Agricoltura

La Provincia di Pisa e l'Assessorato all'Agricoltura hanno dato il proprio patrocinio all'azione e forniranno un importante contributo nella diffusione e pubblicizzazione delle attività previste, in particolare attraverso la partecipazione delle scuole del progetto didattico "Agricoltura Ambiente Prodotti Locali" alle attività formative proposte ed in occasione dell'incontro LCD.

Partner europei ed extraeuropei

Paese	Partner	Esperienze e conoscenze
Algeria	AREA-ED	Trasformazione artigianale di grano duro in boulgour e couscous
Bulgaria	Svilen Klasanovi	Trasformazione artigianale di antiche varietà di grano in pane
Francia	Réseau Semences Paysannes	Selezione e trasformazione di varietà locali di grano per la panificazione artigianale biologica; Partecipazione a programmi di miglioramento partecipativo (PPB) Sperimentazione nella panificazione Contributo attivo al dibattito sulla regolamentazione relativa alle varietà da conservazione
Germania	Kultursaat	Selezione partecipativa per l'agricoltura biologica.
Grecia	Peliti	Associazione nazionale che organizza lo scambio di sementi tra agricoltori.
Iran	CENESTA Maryam Rahmanian	Trasformazione di cereali da varietà tradizionali in pane.
Portogallo	Réseau Cohler par semear	Rete nazionale per la biodiversità agricola attiva nella trasformazione di segale in pane Realizzazione della fiera nazionale della biodiversità agricola.
Romania	Association Hosman Durabil	Trasformazione artigianale di varietà locali di grano in farina e pane
Siria	ICARDA Salvatore Ceccarelli	L'International center for agricultural research in the dry areas conduce da anni progetti di selezione partecipativa con gli agricoltori del Nord Africa e Medio Oriente.
Spagna	Red de Semillas	Recupero e uso di grano antico e altri cereali per la panificazione in biologico Sperimentazione comparativa nella panificazione con pasta madre Contributo attivo al dibattito sulla regolamentazione relativa alle sementi biologiche e alle varietà da conservazione Realizzazione annuale di fiere locali e nazionali sulla biodiversità agricola.
Svezia	Association Allkorn	Selezione partecipativa per l'agricoltura biologica Promozione della diversità nei cereali.
Ungheria	Protect the Future	Recupero, conservazione e selezione sul farro Identificazione di nuovi attori locali interessati e attivi nella



PROVINCIA DI PISA



COMUNE DI PECCIOLI

		conservazione e uso di varietà locali di cereali e nella trasformazione in pane.
--	--	--

Attività previste

Progettazione e realizzazione di un campo catalogo di cereali europei e mediterranei

durata: settembre 2012 – giugno 2013

Agricoltori ed associazioni contadine italiane, europee e del mediterraneo sono stati invitati ad inviare presso il Biocentro Pertusati piccole quantità di seme di cereali coltivati nelle loro aziende entro la fine del 2012 in modo da disporre di circa 150 - 200 campioni di differenti varietà.

Il materiale raccolto sarà catalogato e selezionato in modo da allestire un esteso campo catalogo di 130 - 150 parcelle (ciascuna di circa 5 m²) presso l'Azienda agricola biologica Floriddia.

In base alla classificazione di cereali a disposizione il campo catalogo sarà organizzato per macro aree e secondo una esposizione intuitiva con fini didattici:

1. La storia della famiglia delle graminacee e della domesticazione del genere *Triticum* (frumento e farro) dalle specie selvatiche alle varietà moderne
2. La storia del miglioramento genetico del frumento e della granicoltura italiana a partire dagli inizi del '900 ai giorni nostri.

Il risultato di questo lavoro sarà non solo un raro esempio di agrobiodiversità coltivata ma una vera e propria mostra vivente della genealogia della più importante coltura nel mondo grazie ad una cartellinatura accurata che renderà la collezione estremamente utile per attività didattiche con le scuole ed incontri formativi rivolti agli agricoltori e agli stakeholders delle filiere dei cereali.

Realizzazione di laboratori didattici e formazione di agricoltori ed artigiani

durata: novembre 2012 – giugno 2013

L'immensa diversità del campo catalogo permetterà l'organizzazione di molteplici attività di istruzione/formazione (laboratori didattici) quali l'affiancamento alla didattica nelle scuole di ogni ordine e grado e nelle Università e percorsi di formazione professionale on-farm rivolti agli agricoltori.

- 1) attività di istruzione rivolte alle scuole di ogni ordine e grado, con attenzione particolare agli Istituti Tecnici Agrari. I percorsi didattici proposti sono:
 - la famiglia delle graminacee: le differenze tra frumento, farro, avena e gli altri cereali coltivati per uso alimentare e zootecnico
 - la storia del genere *Triticum* (frumento e farro) dalle specie selvatiche alla domesticazione
 - l'incredibile diversità di forme e colori dei frumenti coltivati per l'uso alimentare nel mondo;
- 2) laboratori didattici con le scuole della Provincia di Pisa attraverso il progetto didattico dell'Assessorato all'Agricoltura "Agricoltura Ambiente Prodotti Locali per l'anno scolastico 2012-2013"
- 3) laboratori didattici con gli studenti delle Università degli Studi di Firenze e Pisa e con la Scuola di Studi Superiori Sant'Anna di Pisa per l'anno scolastico 2012-2013

4) percorsi di formazione professionale on-farm dedicati in particolar modo ai cerealicoltori: i percorsi proposti si svolgeranno durante tutta l'annata agraria, in particolare nel periodo di maturazione/raccolta a maggio-giugno 2013, e riguarderanno i seguenti aspetti:

- storia della famiglia delle graminacee e della domesticazione del genere *Triticum* (frumento e farro) dalle specie selvatiche alle varietà moderne
- storia del miglioramento genetico del frumento e differenze tra varietà locali, vecchie varietà e varietà moderne attualmente coltivate per uso alimentare. Questo percorso permetterà di vedere le modifiche che la ricerca agricola ha effettuato a livello di habitus del frumento (dalle varietà a taglia alta a quelle a taglia bassa) e di valutare pro e contro delle scelte varietali a disposizione dell'agricoltore
- la granicoltura italiana a partire dagli inizi del '900 ai giorni nostri: dalle selezioni di Nazareno Strampelli alle vecchie varietà di grano duro siciliano catalogate da De Cillis fino alle varietà moderne del frumento italiano
- studio delle fasi di crescita dei cereali in agricoltura biologica e delle tecniche colturali più adeguate dalla semina alla raccolta
- dalla raccolta al prodotto finale sulle tavole: conservazione e molitura dei cereali, trasformazione artigianale per la panificazione o produzione di pasta, commercializzazione, filiere corte e mercati contadini
- miglioramento e selezione partecipativa: moltiplicazione, selezione e miglioramento varietale delle sementi per il recupero e la coltivazione delle varietà locali. Questa pratica ormai in disuso ha tuttavia avuto negli ultimi 3-5 anni un nuovo impulso grazie a grandi progressi metodologici ottenuti attraverso la collaborazione fra ricercatori ed agricoltori.

Sono previsti sei incontri presso l'Azienda agricola biologica Floriddia. Ogni incontro sarà organizzato con momenti pratici di lavoro ed osservazione sul campo e sarà accompagnato da momenti introduttivi e riepilogativi in aula, in modo che ogni agricoltore abbia gli strumenti per divenire formatore a sua volta.

L'associazione WWOOF Italia, socia di Rete Semi Rurali, provvederà ad organizzare la presenza di cerealicoltori da tutta Italia perché lo scambio di informazioni possa essere ancora più ricco.

- 5) laboratori multiculturali di trasformazione: nelle tre giornate di Let's Cultivate Diversity saranno organizzati laboratori pratici di trasformazione artigianale dei cereali con agricoltori, fornai e pastai provenienti dall'Italia e da molti paesi europei e del mediterraneo. Gli artigiani elaboreranno i loro prodotti insieme con gli altri partecipanti durante laboratori pratici in modo da realizzare una formazione professionale di tipo learning by doing. La comunicazione sarà facilitata dall'impiego di interpreti.
- 6) atelier pratici di trasformazione rivolti ai consumatori: l'ultimo giorno dell'incontro Let's Cultivate Diversity saranno organizzati atelier pratici sui cereali rivolti a consumatori in modo da far conoscere il lavoro dell'agricoltore in quanto "custode" delle ricchezze ambientali e culturali del territorio e della produzione di alimenti di qualità ed infine di proporre stili di vita adeguati a mantenere il benessere nonché la capacità di operare scelte consapevoli nei consumi alimentari.

Preparazione e realizzazione dell'incontro Let's Cultivate Diversity (LCD)

durata: gennaio-giugno 2013

Nel 2009 in Francia la Reseau Semences Paysannes ha organizzato la prima ed unica edizione di Let's Cultivate Diversity in un'azienda agricola tra Toulouse e Bordeaux. L'evento ha visto la partecipazione di

circa 150 cerealicoltori, panificatori, pastai e ricercatori provenienti da tutta Europa e da molti paesi che si affacciano sul Mediterraneo. L'evento è durato tre giorni ed è stato caratterizzato da un intenso scambio di esperienze e saperi che hanno superato le differenze linguistiche e culturali per far emergere la ricchezza delle diverse tradizioni agricole e alimentari presenti.

La Rete Semi Rurali ha partecipato all'evento del 2009 e, in collaborazione con la rete francese ed i partner europei del Coordinamento europeo Let's Liberate Diversity (EC-LLD), ha deciso di organizzare la seconda edizione di tale incontro in programma per il 12-15 giugno 2013 presso l'Azienda agricola biologica Floriddia. L'invito a partecipare in forma attiva è stato rivolto a tutte le associazioni soci di RSR nonché alle organizzazioni con cui collabora da anni a livello internazionale. Per tale occasione sarà allestito il campo catalogo arricchito da molte varietà di cereali coltivate dagli agricoltori che parteciperanno all'evento o che sono coinvolti in programmi di ricerca che prevedono la conservazione in azienda.

La attività di preparazione ed organizzazione dell'incontro Let's Cultivate Diversity (LCD) saranno le seguenti:

- 1) comunicazione e mobilitazione dei partner europei e del mediterraneo
- 2) inventario delle varietà locali e vecchie varietà coltivate a livello italiano ed europeo e delle conoscenze a esse collegate
- 3) preparazione dei contenuti dell'incontro e dei protocolli per la gestione del materiale genetico messo a disposizione da agricoltori, organizzazioni e centri di ricerca.
- 4) comunicazione e informazione sui contenuti dell'incontro a mezzo internet, stampa e radio indirizzato principalmente a agricoltori, trasformatori e ricercatori.
- 5) organizzazione logistica per l'accoglienza dei circa 100 partecipanti.

L'incontro Let's Cultivate Diversity si svolgerà quindi dal 12 al 15 giugno 2013 presso l'Azienda Agricola Biologica Floriddia a Peccioli. Quest'azienda è stata scelta perché già da alcuni anni i Floriddia coltivano una propria collezione di varietà di cereali frutto della collaborazione con le Università di Firenze e Pisa e della collaborazione a progetti di ricerca e di scambio di buone pratiche con la Rete Semi Rurali e AIAB.

Le giornate del 12, 13 e 14 saranno riservate agli iscritti all'incontro, in particolare la prima giornata sarà dedicata allo scambio di esperienze e pratiche relative alla coltivazione dei cereali. Sarà centrale in tale attività la visita al campo catalogo nel quale gli agricoltori e i ricercatori potranno descrivere le varietà e le popolazioni che conoscono e confrontarsi con gli altri partecipanti sulle loro caratteristiche a partire dalla osservazione in campo. Le successive giornate saranno dedicate ai laboratori multiculturali di trasformazione (pane, pasta, biscotti, etc) che si svolgeranno parallelamente e saranno rivolti ad artigiani.

L'ultimo giorno, il 15 giugno, si svolgeranno attività rivolte al pubblico come la partecipazione ad atelier pratici di trasformazione rivolti ai consumatori e l'assaggio di pani, paste e polente preparate nei laboratori multiculturali di trasformazione dedicati agli artigiani che si sono svolti nei giorni precedenti.

Pubblicizzazione delle attività e disseminazione dei risultati dell'azione

durata: settembre 2012 – dicembre 2013

Le attività di disseminazione prima dell'incontro LCD (settembre 2012 - giugno 2013) prevedono:

- 1) produzione e distribuzione di volantini e materiale di comunicazione nel corso degli eventi pubblici a livello nazionale ed internazionale a cui partecipano RSR e le associazioni soci

- 2) incontri periodici della RSR con le amministrazioni locali a livello regionale in modo da coinvolgere e sensibilizzare i rappresentanti degli enti pubblici che si occupano di agricoltura, sviluppo rurale e del territorio e di ambiente oltre che di salute e alimentazione
- 3) pubblicazione e messa in onda di articoli ed interviste dedicate alla pubblicizzazione delle attività di istruzione/formazione nonché dell'incontro LCD sui siti web, giornali, pubblicazioni e mailing list dedicate come quella del Coordinamento Europeo Let's Liberate Diversity
- 4) pubblicizzazione delle attività di istruzione/formazione nonché dell'incontro LCD attraverso la newsletter ed il notiziario della RSR e delle associazioni socie oltre che dei partner italiani ed europei che parteciperanno all'incontro

I risultati dell'incontro LCD e dell'azione in generale saranno diffusi (tra giugno e dicembre 2013) attraverso gli stessi canali appena descritti tramite la pubblicazione di:

- 1) materiale fotografico ed audio-video per la diffusione a mezzo internet e tramite programmi di informazione radiofonici;
- 2) realizzazione della pubblicazione finale contenente una panoramica illustrata e ragionata del campo catalogo, i risultati dell'azione ed in particolar modo dei percorsi didattici effettuati e dei laboratori multiculturali di trasformazione ed un resoconto delle attività realizzate nel corso dell'incontro LCD

Sintesi dei principali risultati attesi

- 1) realizzazione di un campo catalogo con 130-150 varietà di cereali locali, europei e mediterranei
- 2) realizzazione di laboratori didattici per studenti, di percorsi di formazione professionale on-farm per agricoltori e di laboratori multiculturali di trasformazione per i partecipanti all'incontro LCD
- 3) realizzazione dell'incontro Let's Cultivate Diversity (LCD) nei giorni 12-15 giugno 2013 presso l'Azienda agricola biologica Floriddia – Peccioli (PI)
- 4) realizzazione della pubblicazione finale contenente una panoramica illustrata e ragionata del campo catalogo, i risultati dell'azione ed in particolar modo dei percorsi didattici effettuati e dei laboratori multiculturali di trasformazione ed un resoconto delle attività realizzate nel corso dell'incontro Let's Cultivate Diversity

Budget

COSTO TOTALE DELL'AZIONE (EURO)			75.510
realizzazione campo catalogo	unità	costo	4.800
Coordinamento (mesi)	2	800	1600
Gestione relazioni di rete (mesi)	2	800	1600
Spese generali / costi amministrativi	forfait	400	400
Supporto tecnico (mesi)	1	400	400
Supporto logistico (mesi)	2	800	800
laboratori didattici	unità	costo	6.600
docenze (incontro)	12	200	2400
Gestione relazioni di rete (incontro)	12	200	2400
Spese generali / costi amministrativi	forfait	400	400
Supporto tecnico (incontro)	5	80	400
Supporto logistico/vitto (persona)	100	10	1000
incontro LCD	unità	costo	47.250
Spese generali / costi amministrativi	forfait	600	600
viaggio A/R Partecipanti Europei (persona)	30	400	12.000
viaggio A/R Partecipanti Mediterranei (persona)	5	600	3.000
viaggio A/R partecipanti dall'Italia (persona)	65	50	3.250
Trasporti locali durante l'incontro (giorni dell'incontro)	3	400	1.200
viaggio A/R per staff, interpreti, giornalisti (persona)	11	100	1.100
vitto e alloggio partecipanti all'incontro (persona)	112	50	16.800
vitto per pubblico ultimo giorno dell'incontro (persone)	100	15	1.500
attrezzature per vitto:cucina/ tavoli (giorni dell'incontro)	4	300	1.200
traduzioni – attrezzature (giorni dell'incontro)	3	600	1.800
interpreti – IT (giorni dell'incontro)	4	300	1.200
interpreti – FR (giorni dell'incontro)	4	300	1.200
interpreti – EN (giorni dell'incontro)	4	300	1.200
interpreti – ES (giorni dell'incontro)	4	300	1.200
disseminazione	unità	costo	9.700
Coordinamento (mesi)	16	100	1600
Gestione relazioni di rete (mesi)	16	100	1600
Spese generali / costi amministrativi	forfait	200	200
realizzazione video – produzione (giorni)	4	500	2.000
realizzazione video – riprese (giorni dell'incontro)	4	500	2.000
Grafico per flyer, web site, pubblicazione (mesi)	9	200	1.800
ufficio stampa	forfait	500	500
pubblicazione finale	unità	costo	7.160
Coordinamento (mesi)	1	800	800
Gestione relazioni di rete (mesi)	2	400	800
Traduzioni per pubblicazione finale (n° pagine)	128	20	2560
Stampa pubblicazione (n° copie)	375	8	3000