

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2920 del 02/11/2017

Domenica 5 novembre l'associazione per la tutela della biodiversità agricola propone un'intensa giornata tra laboratori, incontri e numerosi stand

Il Museo di San Michele ospita “Chiamata a raccolto: 3° incontro di scambio semi” promosso da La Pimpinella

Il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina domenica 5 novembre, dalle 10 alle 17, accoglie il terzo incontro di scambio semi, iniziativa organizzata dall'associazione La Pimpinella, che si occupa di valorizzare la biodiversità agricola e nei suoi 10 anni di attività ha recuperato circa 100 varietà orticole e un'ottantina di frutticole. Durante la giornata agricoltori, cooperative sociali con attività agricola, orti comunitari, custodi dei semi, orticoltori familiari e semplici appassionati hanno la possibilità di scambiare, donare o farsi regalare semi autoprodotti di varietà antiche locali. La prossima primavera, si potrà così avere l'opportunità di seminare queste varietà contribuendo alla loro difesa e valorizzazione.

Lo scambio dei semi è una tradizione millenaria che in tutto il mondo ha salvato varietà di piante orticole e frutticole destinate altrimenti all'estinzione. Ha permesso inoltre che tali varietà potessero continuare la loro evoluzione adattandosi man mano a nuove condizioni di clima, terreno, altitudine, esposizione. Le sementi di famiglia erano merce preziosa che entrava a buon diritto nelle doti delle ragazze da marito, nella valigia degli emigranti, negli scambi fra famiglie, fra villaggi, fra zone geografiche.

L'associazione di promozione sociale “La Pimpinella”, nata nel 2007 da un gruppo di persone attente alla salvaguardia della biodiversità agricola, ha man mano costruito una rete di rapporti sul territorio trentino che le permette di ritrovare, riprodurre e reimmettere nel territorio d'origine antiche varietà locali destinate altrimenti all'oblio e quindi all'estinzione. Negli ultimi anni sono più di un centinaio le varietà di piante da orto e un'ottantina quelle da frutto che sono state recuperate attraverso segnalazioni, passa parola, visite, interviste, uscite sul territorio e ricerche sui vecchi testi di agricoltura. Una volta recuperati, spesso da vecchi agricoltori che hanno caparbiamente continuato a “portarli avanti”, i semi vengono affidati all'appassionato e meticoloso lavoro di coltivazione dei “custodi dei semi”. Seguiti dalle indicazioni, dai consigli e dalla formazione da parte dell'associazione, i custodi riproducono le varietà affidate e le restituiscono a fine stagione a La Pimpinella. A questo punto, un prezioso patrimonio è disponibile per essere affidato la stagione successiva a nuovi custodi e per essere reintrodotti nei territori d'origine negli orti familiari, in quelli scolastici o comunitari, nelle piccole aziende biologiche che credono nel legame con il proprio territorio.

In questo modo vengono riportati i sapori delle antiche varietà sulla tavola di casa, ma anche su quella di qualche ristorante lungimirante che ne ripropone la ricetta locale. L'auspicio è che vengano introdotte antiche varietà anche nelle mense scolastiche, offrendo una grande occasione di educazione al gusto oltre che alla tradizione locale, oppure nei pasti delle case di riposo, che rappresenterebbe per gli ospiti un'opportunità di gustare i sapori della loro infanzia.

Diversa è la metodologia per la riproduzione delle varietà frutticole: una volta individuate, mappate e catalogate, le vecchie piante da frutto ritrovate negli incolti, o nei terreni rimboschiti o, a volte, in qualche orto o giardino di anziani o di appassionati, se ne raccolgono le marze e si innestano in vivaio.

Per ora non è stata attivata una rete di “custodi dei frutti” ma l'associazione già da qualche anno offre ai

propri soci un corso teorico-pratico di potatura e innesto che può dare agli interessati sufficienti competenze per riprodurre le varietà frutticole. Anche per le piante da frutto l'obiettivo è il "ritorno a casa", così come si è fatto con il ciliegio Valduga trovato a Terragnolo nel 2013, innestato in vivaio e restituito nel 2015 a quel territorio tramite le classi delle scuole primarie della zona.

Le antiche varietà locali, proprio per la loro "esperienza" di adattamento ai nostri territori, sono più resistenti a parassiti e malattie, inoltre hanno inoltre valore alimentare e gusto decisamente superiore. Per questo sono le più adatte per la coltivazione biologica e per l'orticoltura familiare.

L'associazione La Pimpinella non fa collezionismo, né conservatorismo. Cerca, con le sue limitate risorse e con il volontariato dei suoi soci, di riportare al centro dell'attenzione la biodiversità agricola trentina come patrimonio in continua evoluzione che appartiene ai territori e alle comunità.

Alla 3a edizione di "Chiamata a raccolto" oltre agli stand de La Pimpinella, dedicati allo scambio dei semi, alla raccolta antiche varietà, ai custodi dei semi, all'esposizione di frutta antica, sono presenti gli stand di altre associazioni italiane che si occupano di biodiversità agricola, quali Coltivare Condividendo (Feltre), Diversamente Bio (Padova), Comitato Pera Antica (Vattaro). Partecipano inoltre alcune aziende agricole trentine che hanno cominciato a coltivare antiche varietà, cooperative sociali impegnate in attività agricole, e alcuni orti comunitari anch'essi "custodi dei semi".

Programma:

ore 10.00-17.00 scambio semi

ore 10.30-12.30 e 14.00-17.00 laboratorio "Sulla terra con i sensi", a cura dei Servizi educativi del Museo

ore 11.00 visita guidata al Museo, a cura dei Servizi educativi del Museo

ore 14.00 laboratorio per adulti sull'autoproduzione dei semi, a cura di La Pimpinella

ore 14.00 attività dedicate ai bambini, a cura di La Pimpinella

ore 15.00 visita guidata al Museo, a cura dei Servizi educativi del Museo

ore 16.00 "I tanti volti del custodire", incontro con i "custodi dei semi" con testimonianze di chi come singolo, azienda agricola o cooperativa sociale custodisce una fetta preziosa di biodiversità agricola trentina, a cura di La Pimpinella

Il GasGos di Arco propone un buffet a base di antiche varietà trentine.

L'ingresso al Museo è gratuito.

()