

WORKSHOP 2021- Italia

CULTURA IMPRENDITORIALE, COLTURE SOSTENIBILI

Abstract degli interventi

Francesca Madormo – *Recupero e caratterizzazione di vecchi cereali in Valle d’Aosta*

All’inizio del 1900 la cerealicoltura in Valle d’Aosta era molto diffusa e si estendeva su circa 9.000 ha. Nel corso degli anni, la superficie coltivata si è ridotta drasticamente e al giorno d’oggi ricopre appena una trentina di ettari. L’Institut Agricole Régional da tempo si occupa di recuperare e conservare vecchie popolazioni di cereali tradizionalmente coltivati in Valle d’Aosta – segale, frumento, orzo e mais – allo scopo di conservare la diversità genetica che li contraddistingue, rilanciare la coltivazione dei cereali seminando varietà autoctone e promuovere le filiere dei prodotti tipici derivati, come il pane nero.

A seconda dei progetti avviati, le attività prevedono:

- moltiplicazione in isolamento di ecotipi valdostani dei quali si dispone di un esiguo quantitativo di semente germinabile.
- allestimento di campi sperimentali per la descrizione morfologica e agronomica degli ecotipi.
- prove di trasformazione delle farine derivate e valutazione della qualità organolettica.
- analisi genetiche degli ecotipi in osservazione (presso laboratori esterni).
- eventi di promozione e divulgazione.

Alberto Stella – *Lo blo – ritorno di una cariosside, volano di uno sviluppo agricolo alternativo a Rhêmes-Saint-Georges (AO)*

Il Comune di Rhêmes-Saint-Georges promuove, mediante la coltivazione della segale autoctona denominata “SC50 Rhemes-Saint-Georges”, la filiera cerealicola locale creando nuove opportunità in ambito agricolo/turistico: grazie alla disponibilità e all’attenzione di alcune famiglie locali, sono stati convertiti a campi di segale e di frumento circa 3000 m² di prati stabili, distribuiti nelle frazioni di Voix, Vieux, Coveyrand, Frassinay e Proussaz.

Itinerari guidati permettono visite a finalità didattica e turistica, rivolte a scolaresche, vacanzieri e professionisti.

Dal 2013 le attività hanno beneficiato di finanziamenti pubblici attraverso i progetti “La Vallée du seigle – entre fours et moulins”, “Interreg S.O.N.O” e “Probiodiv – Biodiv’Alp”.

Cesare Quaglia – *Panis vita (Vinum laetitia) Canabis protectio. Canapa & Cereali Antichi*

La canapa industriale antica risorsa dell’agricoltura italiana è oggi il paradigma di eco-sostenibilità; *Panis vita Vinum laetitia Canabis protectio*, con questa antica frase Cesare Quaglia, agricoltore di Asti presenta l’attività di “Agricoltura Indigena”; coltivazione di cereali antichi e canapa; trasformazione a km0 e filiera corta di farine pasta gallette e tisane; di tradizione familiare contadina, oggi è titolare dell’azienda agricola omonima; si occupa di coltivazione biologica e trasformazione di cereali e canapa, impegnato nella riscoperta e valorizzazione della biodiversità locale, specializzato nella produzione di sementi certificate di varietà storiche piemontesi di canapa, promotore della coltivazione e dello sviluppo della filiera della canapa in Italia che comprende l’attività sementiera e la valorizzazione di co-prodotti utilizzati in vari settori, dall’agro-alimentare all’edilizia; componente del direttivo nazionale di Assocanapa coordinamento nazionale per la canapicoltura, fondatore di Assocanapa srl - filiera italiana e di Pro.Ca.It - Produttori Canapa Italiana sca www.assocanapagroup-it); co-ideatore e partner del progetto “Campi di Villa Quaglia” che, partendo dall’accoglienza, sviluppa l’attività di coltivazione e valorizzazione di eccellenze agro-alimentari piemontesi (www.icampidivillaquaglia.it).

Per il CPAS Onlus (www.cpas-it) da 15 anni coordina e gestisce progetti di cooperazione allo sviluppo nel settore agricolo in Africa Occidentale.

Marilisa Letey – *Cereali-cultura: la segale a Rhêmes-Saint-Georges ieri, oggi e domani*

Un tempo la cerealicoltura era ampiamente diffusa in tutte le Alpi, in particolare nella fascia montana della quale ha rappresentato per molti secoli una delle principali attività agricole.

Numerosi appezzamenti della parrocchia di Rhêmes-Saint-Georges, come riportato nel Catasto Sardo, erano coltivati a cereali. I villaggi di Voix, Frassinney, Proussaz e Melignon sulla sinistra orografica, nonché il versante sopra le frazioni di Vieux e Le Coveyrand, erano i luoghi maggiormente vocati. Il frumento era coltivato nei terreni pianeggianti e meglio esposti; la segale, invece, cresceva nei terreni più poveri e lungo i versanti scoscesi. Giungendo a Rhêmes-Saint-Georges non è difficile scorgere i numerosi terrazzamenti che poggiano sui versanti, talora nascosti dalla vegetazione, silenziosi testimoni di un'epoca passata. Alcuni di questi campi sono stati abbandonati alla fine degli anni '50 del secolo scorso, altri invece sono stati lavorati e seminati con cereali ancora per diversi decenni. Da uno di questi campi, alla fine degli anni '80, due tecnici svizzeri raccolsero alcune spighe. Nell'autunno 2010, l'ecotipo SC 50 Rhêmes-Saint-Georges è tornato ad essere coltivato sul territorio dal quale, trent'anni prima, era stato prelevato. Oggigiorno, nei villaggi di Vieux e Voix, è possibile riconoscere nuovamente il caratteristico colore dei campi di segale.

Agricolus – *Corso sulle tecnologie innovative per l'agricoltura*

Negli ultimi anni gli agricoltori si ritrovano spesso a fronteggiare un aumento dei costi di produzione, a fronte di una riduzione dei prezzi di vendita dei prodotti, che ha portato alla riduzione del reddito in agricoltura. Dall'altra parte, il mercato fa sempre più attenzione alla qualità dei prodotti, prodotti nel rispetto dell'ambiente. In questo scenario, è evidente l'importanza delle tecnologie a servizio dell'agricoltura, per supportare le aziende agricole nell'ottimizzare l'uso delle risorse per ottenere i migliori risultati. L'intervento di Agricolus in questo workshop, ha l'obiettivo di illustrare le principali tecnologie sviluppate per l'agricoltura di precisione.

Henri Armand – *La comunità di villaggio. Abbandono e ritorno. Un caso particolare: l'uso delle piante*

In passato e fino agli anni '60 del XX secolo, in montagna si sviluppò un sistema di convivenza sociale, basato sulla comunità di villaggio, atta a permettere la sopravvivenza in condizioni estreme dovute all'ambiente. Molti membri della comunità la abbandonavano nella stagione fredda per cercare lavoro e guadagno altrove (emblematico il caso degli spazzacamini di Rhêmes-

St-Georges) e le donne rimanevano spesso, con i più vecchi, le garanti della continuità. Sono soprattutto loro che svilupparono tutto un sistema di cure basato sulle piante medicinali che si trovavano sul territorio. A partire dagli anni '60 l'abbandono della comunità non è più solo stagionale ma spesso definitivo. La vita diventa più facile in basso, verso la città. E così vengono abbandonate anche le tradizioni che facevano parte di quelle che mi piace definire come "tecniche di sopravvivenza" dalla comunanza dei beni, all'organizzazione del lavoro agricolo fino all'uso dei rimedi popolari. Ma ora si assiste ad un ritorno di gente nuova che si stabilisce in alto e riprende a volte le vecchie usanze. È per questo che ho iniziato ad interessarmi all'uso delle piante in montagna.

Luigi Mazzei e Luigi Adinolfi – *Patinawoodbox*

Patinawoodbox è un packaging ecosostenibile ideato e concluso in Calabria nel 2020 all'inizio della pandemia e completato durante il lockdown. In assenza d'interazioni sociali si è voluto sottolineare l'importanza e la bellezza del tempo trascorso a stretto contatto con la natura. Il progetto nasce in vecchio casolare di campagna alle porte del Pollino, adibito a spazio creativo, dove nascono progetti di design ecosostenibili. Lontano dal caos cittadino, in un ambiente rurale incontaminato, immersi nel verde in mezzo a querce secolari si è dato vita a un modello progettuale che coniuga innovazione e tradizione, nel pieno rispetto dell'ambiente e di chi lo frequenta. Il Patinawoodbox nasce dall'esigenza di creare un packaging innovativo, ma al tempo stesso fatto con materiali ecosostenibili e non inquinanti, con una forte connotazione identitaria e di richiamo al territorio di provenienza. La prima azienda a intuire le potenzialità del progetto è stata l'azienda agricola biologica Santa Marina che produce il Liquore Amaro alle Olive Ulivar, un brand premiato a livello nazionale (Premio Nazionale Oscar Green e Nuovi Fattori di Successo del Mipaaf) per qualità e innovazione del prodotto. Dall'incontro tra l'Amaro Ulivar® e il designer Luigi Mazzei è nato il Patinawoodbox. Nello specifico si tratta di una scatola in legno cento per cento handmade, che racconta visivamente lo scorrere del tempo attraverso le sue patine superficiali. Grazie alla lavorazione artigianale ogni confezione in legno è di fatto un elemento unico, che presenta un viraggio ossidativo differente dagli altri, che ne sottolinea il carattere di unicità. L'ispirazione è un tuffo spazio temporale nelle case rurali del Pollino e nei Sassi di Matera per rivivere quei ricordi emotivi nella loro essenza. Il tempo non segna solo l'ora in quell'istante ma un lasso temporale in cui dona bellezza alle cose. L'artigianalità e il logorio della materia restituiscono bellezza nella

loro imperfezione, un principio che affonda le sue radici nel wabi sabi, in cui nulla è perfetto, tutto muta, nulla è permanente.

Marco Sollier – *Coltivazione della lavanda officinale in Alta Val di Susa*

La lavanda, pianta autoctona delle regioni alpine, fino alla fine degli anni '60 del secolo scorso nelle Alpi occidentali è stata un'importante risorsa spontanea e un bene commerciale coinvolto in un'attività diffusa di raccolta e di distillazione che impegnava tutta la comunità – con modalità diverse a seconda della località – da metà luglio per circa un mese. Sarà qui argomentata la coltivazione in montagna di lavanda officinale autoctona certificata e si tratterà dello sviluppo di un progetto finalizzato al recupero del territorio montano per la valorizzazione turistica.