

23 febbraio 2019 - Assemblea pubblica
ACQUA TERRA SALUTE – Stop Glifosato
Luciana Maroni

Si può fare: buone pratiche tra grano e riso

La nostra esperienza, dimostra che non solo senza Glifosato e la chimica, si può fare, ma ci si guadagna in salute e si costruisce l'alternativa agronomica ed economica ad un modello agricolo che è in vicolo cieco, carnefice e vittima dei cambiamenti climatici.

*In un momento politico dove le diversità sono considerate un pericolo, voglio farvi notare che **la diversità** messa in campo è arrivata dalla Mezza Luna Fertile, quindi di lontano, ci mette al riparo dai cambiamenti del clima, dall'erosione della terra; che la rigenera la nostra terra; che i cibi diversi fanno bene alla salute.*

La diversità messa in campo, risponde con un irrobustimento delle specie, produce l'adattamento alle caratteristiche della nostra terra (come un processo di integrazione).

Questa pratica riconsegna la scienza del miglioramento genetico agli agricoltori che hanno prodotto la domesticazione delle piante per 14.000 anni. Mettere in campo diversità è un processo democratico, aperto, che coinvolge le comunità nella collaborazione per praticare la sovranità alimentare.

Entrando nel merito della mia esperienza, la Filiera del Grano DESR, con la coltivazione di una popolazione proveniente dal miscuglio di 11 varietà di grani antichi, partita con la semina del 2012, ha innescato il **miglioramento genetico evolutivo partecipativo** sul territorio del Parco Agricolo Sud Milano, coinvolgendo agricoltori, Gas e panificatori.

Questa storia è descritta in dettaglio in un saggio che ho contribuito a scrivere con Daniela Ponzini la nostra agronoma, pubblicato da Altreconomia “Il grano Futuro” che abbiamo pensato, come un manuale di pratica agronomica, sociale ma anche di pratica politica per coinvolgere altri agricoltori ed altre realtà sociali, dove trovate i contributi dei nostri tecnici di riferimento (Prof. Dinelli di Bologna e Prof. Tamino di Padova). Lo trovate all'ingresso. La metà del prezzo di copertina va a RiMaflow che per noi cura la logistica.

Per arrivare a decidere che fare (coltivare 11 grani storici), cosa produrre, come farlo e per chi, la Filiera del Grano DESR ha

evidenziato le difficoltà dei componenti la Filiera:

- . dei contadini che non riuscivano a reperire il Seme biologico
- . quelle dei panificatori
- . e tenuto conto della richiesta di un pane buono ma anche sano, che i GAS chiedevano per evitare intolleranze ed allergie ad un prezzo accessibile; ed un

prodotto che non fosse di nicchia

Ha analizzato il sistema produttivo agricolo industrializzato

- . che genera l'uniformità imposta dalle aziende multinazionali sementiere e della chimica applicata all'agricoltura di tutto il pianeta (che sono poi le stesse che producono i medicinali che curano dalle malattie che provocano)
- . inaridisce il suolo che è solo una base di appoggio per le colture convenzionali alimentate dai prodotti di sintesi (glifosate, azoto, antiparassitari e antimicotici) che inquinano terra, acqua, aria ed il cibo di cui ci dobbiamo nutrire
- . le continue concimazioni con azoto chimico, produce l'erosione dei suoli
- . sistema produttivo che provoca gli effetti climatici e l'innalzamento delle temperature con le sue monoculture ed allevamenti intensivi presenti per 80% nel Parco Agricolo Sud Milano
- . un prezzo del grano stabilito dai borsini e dalla finanziarizzazione dei prodotti della terra, prezzo che non copre i costi di produzione
- . abbiamo visto che i grani commerciali, che abbiamo mangiato per 60 anni, sono stati piegati alle esigenze delle macchine in campo (abbassandone la taglia) e nella trasformazione (con grani dal glutine molto forte), per il profitto, senza considerare che poi sarebbero divenuti il cibo che nella dieta mediterranea è più consumato. Pane e pasta dal glutine potente che ha prodotto intolleranze e allergie...

Questi dati mettono in evidenza che questo sistema produttivo è arrivato al capolinea anche per i problemi economici che crea, vedi il latte di pecora in Sardegna.

Ecco allora il nostro CHE FARE in alternativa: la coltivazione degli 11 grani per riappropriarci

- . della biodiversità, delle competenze e della professionalità
- . della capacità di riprodurre il seme, emancipandoci dalle multinazionali
- . della capacità di produrre un cibo sano che rigenera la terra (es. radici che vanno in profondità per procurarsi i nutrienti e l'acqua) con rotazioni triennali. Grani che non hanno bisogno di interventi chimici, di acqua e neanche di azoto che produrrebbe l'allettamento dei nostri grani
- . Miscuglio di grani dal glutine “gentile” con proprietà antiossidanti ed anti-infiammatorie, come ha messo in evidenza il Prof. Dinelli che ci ha fatto le analisi organolettiche, utili per prevenire le malattie degenerative tipiche della società capitalistica che manipola vegetali e cibi che troviamo sui banchi del supermercato per il profitto
- . divenire protagonisti del “**miglioramento genetico partecipativo di popolazioni evolutive**”: i nostri grani coltivati in miscuglio si incrociano spontaneamente e si adattano al clima ed alla terra su cui vengono coltivati, divenendo il grano della terra di appartenenza (prima che venga messo in terra un incrocio ci vogliono 25 anni di studi nel chiuso dei laboratori – mentre le popolazioni evolutive sono in campo fin dal primo momento ed è cibo per l'umanità ed animali da subito)
- . protagonisti della nostra sovranità alimentare e quindi il coinvolgimento dei consumatori nel percorso (per noi partito dai GAS, coscienti della fragilità del

territorio)

. non abbiamo mai avuto problemi di micotossine, che nell'agricoltura convenzionale vengono combattute ancora una volta con irrorazioni di dissecanti (altro glifosate).

Questo metodo di miglioramento genetico partecipativo di popolazioni evolutive è stato praticato in tutto il mondo dal Prof. Ceccarelli, anche in situazioni di stress idrico (dove non piove quasi mai), che ci ha insegnato che applicare il metodo biologico nelle coltivazioni, si minimizza l'erosione e nel caso di popolazioni, si minimizza l'accumulo di infestanti, le malattie e gli insetti, data la complessità di fenomeni che vengono messi in campo. Inoltre si riducono le perdite d'acqua (trattenuta dalle radici) e abbiamo verificato con mano che di acqua non ne hanno per niente bisogno.

Un nostro agricoltore, durante un anno molto siccitoso, non ha resistito alla tentazione di bagnare il campo degli 11 grani. La conseguenza è stata l'infestazione di insetti della granella, tanto che ha perso tutto il raccolto.

Ceccarelli (che ha lavorato a fianco dei contadini valorizzando le loro conoscenze) ha messo in campo fino a 2000 qualità di grano in miscuglio, ormai considerate popolazioni ed ha coinvolto diversi agricoltori anche sul territorio italiano nella produzione di grani teneri e duri, di orticole e leguminose.

Ma anche l'esperienza del Prof. Dinelli in Emilia Romagna e quella di Benedettelli in Toscana, mettono in evidenza che le varietà che impropriamente chiamiamo antiche e che si coltivavano prima degli anni '50 in Italia, hanno proprietà che vanno valorizzate e non disperse. Da qui le loro esperienze sui miscugli e sulle popolazioni di grani storici.

La Rivoluzione verde ha ridotto drasticamente la diversità prodotta dall'agricoltura praticata per 14.000 anni nella domesticazione delle piante, che ora mostra i suoi limiti economici ed agronomici.

Con questa pratica delle popolazioni evolutive la ricerca genetica torna in mano agli agricoltori che ricostruiscono la loro professionalità, annullata dai pacchetti venduti dalle multinazionali del seme e della chimica applicata all'agricoltura.

Inoltre dobbiamo

- . contrapporre alla legge di mercato e alla concorrenza, relazioni che generano cooperazione (economia delle relazioni) nella gestione del percorso partecipato e ciò può creare comunità che si evolvono come i nostri grani
- . co-determinare le scelte agronomiche, garantendo almeno un prezzo concordato che sia sostenibile per agricoltori, panificatori e consumatori.
- . non dobbiamo disperdere la ricchezza di conoscenza che l'umanità ha acquisito in 14.000 anni

Concetti che sono diventati patrimonio della nostra Filiera degli 11 grani.

Il miglioramento genetico evolutivo partecipativo potrà salvare la diversità residua e garantire un cibo che nutre per il futuro.