



# Associazione veneta dei produttori biologici AVEPROBI

Sede veneta di AMAB – Associazione Mediterranea Agricoltura Biologica

Sede veneta della sezione produttori di FEDERBIO

Aderente all'associazione RETE SEMI RURALI – [www.semirurali.net](http://www.semirurali.net)

Sede operativa a (37050) Campagnola di Zevio (VR), via Alessandro Manzoni 99

C/c postale n° 70847447 (cin H, abi 07601, cab 11700)

[info@aveprobi.org](mailto:info@aveprobi.org) – [www.aveprobi.org](http://www.aveprobi.org)

Redazione a (30010) Cona (Venezia), corte Civranetta – Tf. 0426509136 — [fidora@libero.it](mailto:fidora@libero.it)

## Notiziario per calendimaggio 2012

### Una grave perdita del biologico



Venerdì 16 marzo 2012 è improvvisamente mancato Gino Girolomoni, stroncato da un infarto. Abbiamo così perso un caro amico, la cui forte fibra aveva reagito per alcuni anni al dolore provocatogli dalla morte della sua carissima moglie Tullia, ma ora s'è spezzata quando meno ce lo saremmo aspettato.

Di Gino Girolomoni rimarranno nel comune di Isola del Piano, non lontano da Urbino, delle amene colline già abbandonate, ma convertite quasi quarant'anni fa all'agricoltura biologica, un efficiente pastificio biologico, il monastero di Montebello che egli fece rivivere e restaurò, facendone la sua dimora ma anche la sede di numerosi incontri culturali e di mostre di produzioni di qualità, rimarrà la cooperativa Alce Nero, operante ora con il marchio Montebello, nata nel periodo tra il 1970 ed il 1980 quando Gino era sindaco del comune di Isola del Piano e che ora dà lavoro a trenta soci, a 35 dipendenti e fattura sette milioni di euri l'anno.

Accanto alle molte opere realizzate, alcune iniziative di grande respiro promosse da Gino non sono state purtroppo completate, spesso per la mancata collaborazione, anzi per gli ostacoli frapposti da alcune persone, forse invidiose della funzione primaria che a lui spettava, altre invece profittatrici dell'attività di uomini di buona volontà, abbandonati privati di ogni sostegno. Mi riferisco al suo impegno per un mondo del biologico unitario.

Dei numerosi interventi seguiti alla sua morte, vorrei ricordare qui alcune parole di Marco Brogiotti, presidente del Coordinamento toscano produttori biologici: «...mi piacerebbe che raccogliessimo il suo testamento, che provassimo a superare gli individualismi, i personalismi, gli egoismi, che poi se ne andranno sotto terra insieme a noi, e ci mettessimo davvero a ridisegnare un progetto comune, a fare qualcosa che ci sopravviva, che serva alle generazioni future. Facciamo della morte di Gino un momento di partenza nuova».

Per citare uno degli aspetti essenziali della personalità di Gino, accanto alla propensione per l'agricoltura biologica, rimando alla trasmissione di Gabriella Caramore "Uomini e profeti" di sabato 31 marzo e sabato 7 aprile su RAI Radio 3, che ha ricordato l'apporto del suo approfondimento di studi biblici e le sue ricerche archeologiche nell'Urbinate e in Palestina. È stata anche citata una sua frase, contenuta nell'ultimo numero della rivista "Mediterraneo": «Non bisogna arrendersi mai e continuare a sperare: non tanto per salvare il mondo, che è una operazione troppo difficile, ma, semplicemente, per non stare dalla parte di quelli che il mondo lo distruggono».

Guido Fidora

## **Cereali antichi e selezione partecipativa – un'agricoltura rispettosa della biodiversità**

Sabato 17 marzo, ospitati nei tendoni del presidio permanente No Dal Molin a Vicenza, l'Aveprobi ha organizzato una riunione sui cereali recuperati, la terza della stagione. Presentato da GIANDOMENICO CORTIANA, presidente dell'Aveprobi, e dalla scrittrice CHIARA SPADARO, fiduciaria Slow Food della condotta di Vicenza ed animatrice del detto presidio, l'incontro è iniziato con la relazione di RICCARDO BOCCI sulla Rete Sementi Rurali.

SALVATORE CECCARELLI, che i nostri lettori già conoscono, è intervenuto sulla selezione partecipativa delle sementi, fatta sostanzialmente sul campo dagli agricoltori, ai quali un tecnico offre un certo numero di varietà, p.es. di orzo, tra le quali il primo anno il singolo agricoltore fa la sua scelta di una o poche altre varietà, che riprodurrà su superfici sempre maggiori, scartando le forme giudicate meno adatte, a sua volta consegnando le migliori ai colleghi della stessa regione, che a loro volta procederanno a nuove selezioni. La presenza di più varietà della stessa specie in prossimità, provoca l'incrocio spontaneo anche delle specie tendenzialmente autofecondanti, come i frumenti e gli orzi. Questo fatto permette la costituzione naturale di nuove varietà. La selezione naturale provvede a privilegiare le varietà più adatte all'ambiente nel quale sono coltivate assieme a diverse altre. È invece indispensabile che l'agricoltore provveda di sua iniziativa alla scelta delle varietà con le qualità migliori, come fanno gli uccelli che disseminano di preferenza i frutti più buoni, perché il solo clima è cieco nei riguardi della qualità.

Il presidente dell'associazione Dolomiti Bio e consigliere dell'Aveprobi, ALESSANDRO PEZZINO, ha presentato i fagioli rampicanti del Feltrino e le loro peculiarità culinarie, che il pubblico presente ha potuto apprezzare negli spuntini della stessa serata.

Il presidente della cooperativa di commercializzazione del mais Marano, MARCO SARTORE, ha ripercorso la storia di un granoturco tipico di una vallata vicentina, da molti apprezzato per le sue doti gustative e per l'allegro colore giallo aranciato, tanto che la sua coltivazione s'è diffusa nel tempo a molte regioni anche fuori d'Italia, ora tutelato da un apposito consorzio, creato con il sostegno dell'Istituto di genetica agraria "Strampelli" di Lonigo. .

Un eccezionale agricoltore biologico toscano, ROSARIO FLORIDDIA, che ha attrezzato la sua azienda con pulitori, decorticatori, essiccatoi, mulini, buratti, ha spiegato alcuni accorgimenti per limitare la produzione di micotossine in alcune varietà di grano più sensibili agli attacchi fungini, allo scopo di ottenere una elevata qualità del prodotto.

Il vecchio agricoltore biologico veneziano GUIDO FIDORA ha accennato rapidamente ai vari tipi di frumento coltivati dalle aziende che partecipano al progetto di filiera corta dei cereali recuperati ed ha messo a disposizione degli interessati una documentazione che invierà a chi ne faccia richiesta all'indirizzo [fidora@libero.it](mailto:fidora@libero.it) .

Durante la libera discussione prima della cena, preparata con cura dai cuochi AMEDEO SANDRI e PIERGIORGIO CASARA, soprattutto con il piccolo farro, i fagioli Zalet ed erbe di stagione, a una gentile richiesta Guido ha rivelato la storia del frumento polonico in Italia e delle diverse sue denominazioni, fra cui Saraolla che sembra derivi dall'epoca delle crociate. È poi intervenuto per una precisazione Salvatore, secondo il quale la facilità d'incrocio fra le diverse forme di frumento tetraploide, a  $2n = 4x = 28$  cromosomi, compreso forse il farro dicocco, deve farle considerare appartenenti alla stessa specie di frumento duro, abbandonando le diverse denominazioni. Ad altra specie appartengono invece i più diffusi frumenti esaploidi, a  $2n = 6x = 42$  cromosomi, fra cui forse anche il farro spelta, raggruppabili tutti come frumenti teneri. Infine, una specie a parte è quella diploide a  $2n = 2x = 14$  cromosomi, cui appartiene il piccolo farro, ossia il farro monococco (che per questo è spesso considerato il progenitore degli altri grani).

Tutto questo, naturalmente, sarebbe maggiormente condivisibile nel caso in cui si potesse dimostrare che la poliploidia presente in tutte le forme di ogni specie fosse autoploidia, o sempre la medesima allopoliploidia (se ho ben compreso il pensiero di Salvatore).

*Guido Fidora*