



Associazione veneta dei produttori biologici e biodinamici AVEPROBI

Sede veneta di AMAB – Associazione Mediterranea Agricoltura Biologica

Sede veneta della sezione produttori UPBIO di FEDERBIO

Aderente all'associazione RETE SEMI RURALI – www.semirurali.net

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

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

info@aveprobi.org – www.aveprobi.org

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

Notiziario per calendaprile 2014

Ricordo di Gino Girolomoni



Gino Girolomoni in un campo di grano duro Graziella Ra
[GINO_021, dalla rete]

Due anni fa, il 16 marzo 2012, improvvisamente morì, a causa d'un infarto, Gino Girolomoni, lasciando nello sconcerto i tre figli e l'intero mondo del biologico. Ma la sua determinazione a favore dell'agricoltura biologica, verso la ripresa delle coltivazioni anche nelle terre più svantaggiate, verso la cultura, verso il rispetto dei sentimenti religiosi, hanno donato a noi tutti opere ed esempi che accompagneranno le attuali e le generazioni future.

«Ero in pace tra la natura pensando a cosa fare da grande. All'improvviso, un giorno cominciai ad impossessarmi di me una forte inquietudine, sentivo quella natura, che fino allora era felice, urlare di paura. Adamo ed Eva siamo noi! Siamo noi a dover esser cacciati dal giardino di Eden», scrisse un giorno Gino.

Aveva più o meno diciott'anni, quando si soffermò nel silenzio del monastero abbandonato di Montebello ad Isola del Piano vicino ad Urbino, diroccato, privo di acqua potabile, di elettricità e di strade e si rese conto che in quel luogo gli sarebbe piaciuto vivere e lavorare. Divenuto, a 23 anni, sindaco del suo paese natale Isola del Piano, carica che mantenne dal 1970 al 1980, e sorretto da pochi amici e soprattutto dalla giovane moglie Tullia, iniziò a restaurare il monastero e a coltivare i terreni circostanti, ottenuti in comodato, con i metodi dell'agricoltura biologica. Le difficoltà furono enormi, ma Gino e Tullia le superarono e riuscirono anche ad ospitare personaggi di rilievo, tra cui scrittori come Guido Ceronetti e Daniele Garota, filosofi come Massimo Cacciari, teologi come Sergio Quinzio.

Nel 1977, con i pochi amici che in quegli anni l'avevano affiancato ed una mezza dozzina di giovani, fondò la Cooperativa agricola Alce Nero, con lo scopo di fermare l'esodo dalle colline verso le città e di estendere e valorizzare l'agricoltura biologica. Fu coltivato il grano saraceno della Valtellina, il frumento duro Senatore Cappelli ed il polonico proveniente dall'Egitto, che fu consegnato a Gino da un archeologo dietro l'impegno di onorare una fanciulla uccisa durante la guerra, di nome Graziella. Non conoscendone il cognome, Gino chiamò il grano duro polonico che gli era stato affidato "Graziella Ra", essendo Ra il dio Sole egizio di Eliopoli.

Il piccolo pastificio iniziale fu sensibilmente incrementato negli ultimi anni. Il marchio "Alce Nero" fu ceduto ad altri ed il nuovo, che visivamente rappresenta stilizzata la pianta del monastero, è "Montebello". La Cooperativa è ora denominata "Gino Girolomoni".

Nei primi tempi, la cooperativa dovette lottare con la burocrazia italiana che non voleva riconoscere il diritto a mettere in commercio la pasta integrale, ben accetta d'altro canto all'estero, come in Germania, che l'acquistava in buone quantità. Ora, il pastificio Montebello produce 24 tonnellate al giorno di vari tipi di pasta, che sono venduti in tutto il mondo, dagli Stati Uniti al Giappone. Nella Cooperativa, che produce e trasforma diversi prodotti biologici di elevata qualità, lavorano i 30 soci ed altre 35 persone.

Tra i tanti che mantengono il ricordo di Gino, mi commuove il fatto che per il terzo anno la trasmissione della Rai Radio 3 condotta in genere da Gabriella Caramore, “*Uomini e profeti*” abbia ricordato Gino ogni mese di marzo. Quest’anno, a Uomini e profeti sono stati invitati la figlia Maria Girolomoni, lo scrittore Daniele Garota, Donato Nuzzo della “Casa delle agricolture Tullia e Gino”. Costui ha riferito sui benefici ottenuti nel Salento dopo che fu seguito il metodo introdotto ad Isola del Piano dai coniugi Girolomoni. Alla fine della trasmissione, Raethia Corsini, che l’anno scorso aveva pubblicato “*Sur le coffre de l’homme mort. Quatorze histoires de trésors*”, contenente anche il racconto “*Un grain de blè*”, ha narrato che nella campagna del Pistoiese, quando era bambina, si ricordava nei filò la storia di una povera fanciulla, Graziella Fanti, uccisa forse per sbaglio da soldati stranieri, che non ebbe nemmeno una sepoltura regolare perché figlia del peccato.

Guido Fidora

Altro ogm, un pomodoro viola

Questa volta parliamo di un’altra idea particolarmente brillante, sul tipo di quelli che vollero inserire nel riso la capacità di essere color carota, perché troppo semplice sarebbe stato insegnare a coltivare carote e mangiarle, oltre che il riso. Sono stati dei tecnici inglesi che hanno progettato di aggiungere al genoma di un pomodoro rosso un pezzetto di DNA d’una bocca di leone dal fiore blu che colorasse il pomodoro di viola, o di porpora. Dovevano mancare progetti di ricerche un po’ più serie, se l’Unione europea finanziò un progetto del genere. Nel 2008 quei tecnici inglesi erano già arrivati a somministrare polveri liofilizzate del pomodoro purpureo a dei topolini privi d’un gene capace di contrastare lo sviluppo di tumori ed a vedere che morivano un po’ meno degli altri.

Essi attribuirono il merito del prolungamento della vita dei topolini alla presenza di una quantità maggiore di antiossidanti nel pomodoro viola, del tipo di quelli abbondantemente presenti nei mirtilli e nelle more di rovo. Per continuare la ricerca, occorreva riprodurre in campo aperto quasi mezzo ettaro dei pomodori transgenici. Per evitare le norme restrittive europee, scelsero una superficie nel Canada, questa volta nell’Ontario, dove produssero nel 2013 del succo accuratamente privato dei semi, per 1200 litri, che proveranno in qualche modo nel Regno Unito.

Mirtilli e more, oltre che frutti buonissimi, danno da vivere, in particolare, agli abitanti delle montagne, con riflessi anche nel contenimento dei dissesti idrogeologici, a vantaggio non solo della montagna, ma principalmente degli abitanti delle pianure e delle città. L’obiezione è che sono frutti cari e poco consumati, mentre le salse di pomodoro sarebbero a costo molto più basso e cibo di ogni giorno, capace di combattere estesamente il cancro.

Eppure, il pomodoro è una pianta molto versatile, nel senso che muta frequentemente le sue caratteristiche per mutazioni casuali, anche nel colore dei frutti. Il pomodoro viola non è una novità, anzi ci sono varietà viola considerate “antiche”, ossia quasi dimenticate, come la *Tomate ancienne noire Cherokee Purple* e il *Tomate Purple Calabash*, i cui semi sono offerti biologici decantandone il gusto e la produttività. Considerando, fra altro, la meditata diffidenza europea nei confronti dei vegetali transgenici, sarebbe giustificata qualche ricerca per valutare la presenza e l’effetto degli antiossidanti presenti nelle varietà disponibili.



Una ricerca in questa direzione, d’altronde, è già stata fatta da scienziati italiani di quattro università, coordinati dalla Scuola superiore Sant’Anna di Pisa. È stata ottenuta la varietà chiamata *Sun Black*, qui a fianco illustrata, incrociando varietà selvatiche, una ricca di antociani nella buccia, l’altra nelle foglie. Nella varietà ottenuta, gli antociani antiossidanti si trovano presenti soltanto nella buccia, in quantità piuttosto limitata, per cui è consigliato integrare l’alimentazione con mirtilli, more, uva nera.

Guido Fidora