

Du 1 au 5
octobre
2024



Mi è stato chiesto di scrivere qualche riga sui giorni trascorsi insieme in val d'Aveto, dedicati in particolare a uno scambio di conoscenze sulla coltivazione delle patate, ma che in realtà hanno spaziato su tanti altri argomenti.

A chi non è potuto essere presente vorrei lasciare un resoconto più emotivo che tecnico: per me ogni partecipante ha rappresentato un seme, con le sue particolari caratteristiche, differente e prezioso come tutti i semi.

Innanzitutto ringrazio **Fabrizio** per avermi coinvolto in questo incontro internazionale. Rimango sempre ammirato per la sua capacità di organizzare iniziative con una mitezza che temo possa nascondere a volte molta solitudine.

Per me, i semi e l'agricoltura contadina sono stati solo la traccia di fondo di queste due giornate, il compito di tradurre dal francese all'italiano (e viceversa) mi ha costretto a una presenza assidua in ogni momento delle due giornate, esprimendosi una larga parte dei partecipanti in lingua francese.

Comincio da **Alimata**, che arrivava dal Mali, ha all'incirca 48 anni (non conosce con esattezza la sua data di nascita); è la prima volta che lascia la sua comunità per un viaggio così lungo, non è mai stata in Europa ma forse nemmeno fuori dal Mali.

Vive con i suoi tre figli in un villaggio di nome Pimperno, nella regione di Sikasso; il marito le è morto tempo fa. Non è stato facile per lei esprimersi, perché il francese lo ha appreso a scuola come seconda lingua che non usa perché nella sua comunità si parla una forma dialettale di *bambara*, uno degli idiomi più diffusi nell'Africa Occidentale. Inizialmente era molto intimidita, e non solo per queste difficoltà comunicative: ci ha poi confessato che le facevamo un po' paura perché era la prima volta che vedeva dei bianchi.

Alimata fa parte di una cooperativa di sole donne del suo villaggio, ha ereditato di 3 ettari di terra che coltiva con pratiche tradizionali, che noi occidentali oggi definiamo "agroecologiche" perché rispettose della fertilità naturale dei terreni. A Pimperno esiste anche una cooperativa di soli uomini, che utilizza però tecniche di coltivazione più intensive.

La cooperativa di Alimata fa parte della COFERSA (Convergenza delle donne rurali per la sovranità alimentare), un'organizzazione che a Sikasso raggruppa 36 cooperative femminili per un totale di oltre cinquemila donne.

Nel corso del suo intervento, Alimata ci ha raccontato come funziona la sua cooperativa e i rapporti di questa con COFERSA, la quale sostiene i singoli membri in vari modi: dalla formazione alla fornitura di prodotti e macchinari, dai finanziamenti alla produzione delle sementi, che avviene in forma comunitaria (gestiscono diverse Case dei Semi). Si tratta di una rete di scambi molto ricca e

complessa, difficilmente replicabile in un contesto come il nostro, che ha migliorato le condizioni di vita delle donne che ne fanno parte.

Alimata ha portato con sé una pesantissima valigia piena di prodotti della sua terra, che abbiamo contribuito a svuotare quasi del tutto: burro di karité di alta qualità, tessuti, pubblicazioni di COFERSA (venduti a scopo di autofinanziamento per supporto sanitario), oltre a campioni di sementi che abbiamo scambiato con le nostre varietà locali di fagioli durante la visita collettiva alla Casa dei Semi del Consorzio della Quarantina.



Altro partecipante che mi ha lasciato una profonda impressione è **Marcelo**. Anche lui proviene da una piccola comunità, nella regione peruviana di Junin, ma a differenza di Alimata, Marcelo ha mostrato grandi doti comunicative, favorite dal fatto di potersi esprimere nella sua lingua, lo spagnolo: è il vulcanico fondatore ed ex presidente di AGUAPAN, l'associazione dei custodi delle patate native peruviane. Marcelo è riuscito a coinvolgere molte comunità di contadini delle regioni interne del Perù che coltivano le varietà tradizionali selezionate nel tempo dai loro antenati, un patrimonio di biodiversità composto da migliaia di varietà diverse, che AGUAPAN contribuisce a far conoscere attraverso la realizzazione di cataloghi illustrati, di cui ci ha fatto dono per il nostro Centro di documentazione.

Mi ha colpito molto il suo racconto sull'interpretazione dei fenomeni naturali per la regolazione dei cicli di coltivazione delle patate, come ad esempio stabilire di quanti giorni anticipare o posticipare la semina in base all'intensità luminosa delle stelle, a come volano gli uccelli, alla modulazione del canto della volpe... Una capacità di connessione con il nostro universo che in molti aspiriamo a ritrovare.



Hugo vive nel Quebec. Un trentatreenne entusiasta, appassionato e competente, coordinatore del programma regionale di Seed Change, una grande organizzazione canadese nata nel 1945 (ex USC Canada) che supporta oltre 35.000 agricoltori attraverso la realizzazione di progetti in tutto il mondo finalizzati alla conservazione della diversità dei semi come strumento per il raggiungimento della sovranità alimentare.

Hugo ci ha raccontato come funziona l'*Iniziativa Bauta Family*, che coinvolge produttori di sementi e agricoltori biologici. Il loro lavoro di selezione di nuove varietà avviene direttamente nei campi delle aziende agricole assieme ai coltivatori, con il supporto di tecnici molto preparati, e non in laboratorio; attualmente sono impegnati nell'innovazione varietale di numerose piante ortive. Hugo ci ha deliziati non solo a parole, ma anche offrendoci numerose bottiglie di sidro prodotto artigianalmente da un suo parente in Normandia.

Charlotte ha portato un'esperienza differente rispetto al contesto dell'incontro, ma ha creato legami con tutti. Sociologa e antropologa, vive a Parigi; le sue ricerche l'hanno condotta in molti altri luoghi, nonostante abbia solo 29 anni. In Mauritania, per esempio, dove ha intervistato molte famiglie per capire meglio le cause dello sgretolamento, sociale ed economico, di un mondo rurale che non aveva sofferto la povertà sino a poco tempo prima. Ci ha spiegato che dipendendo molto dal punto di vista alimentare dalla caccia e dalla pesca, queste comunità non hanno consapevolezza dell'impatto che il cambiamento climatico sta avendo sulla disponibilità di queste risorse, e quindi sulla loro stessa vita.

Adesso sta facendo un tipo di ricerca completamente diverso, cercando di agevolare lo scambio di conoscenza tra rifugiati e contadini francesi. "Ma - dice Charlotte - cosa scambiare se i rifugiati considerano ora senza valore le proprie conoscenze perché le ritengono inadatte al nuovo contesto? Come possono insegnare qualcosa di utile agli agricoltori francesi se non sanno nemmeno scrivere?" Queste domande, per ora senza risposta, rivelano l'attrazione di Charlotte verso la biodiversità umana, mentre l'energia con cui ce le ha comunicate ha mostrato la sua forza vitale, da seme resiliente.



Stephanie ha 39 anni, è un'agronoma di origine tedesca che dal 2017 lavora come ricercatrice in Francia, ad Angers, per l'ITAB (Istituto di Agricoltura e Alimentazione Biologica). Stephanie accompagna sistemi informali di gestione delle sementi contadine e tecniche di selezione partecipativa. Nella sua presentazione, ha condiviso un recente lavoro di ricerca, molto tecnico, legato ai fagioli. Il suo approccio è di tipo olistico, puntando a mantenere un livello accettabile di convivenza con le varie patologie che attaccano le piante piuttosto che ricercare l'immunità assoluta. Poi ci ha raccontato la sua esperienza con un coltivatore di patate e i metodi che stanno sperimentando per mantenere una buona qualità dei tuberi seme: è molto interessata a conoscere il lavoro del Consorzio su questo tema e ha posto diverse domande che rivelano il desiderio di continuare a collaborare oltre questo primo contatto. Durante la visita all'azienda di Massimo e Raffaella ad Allegrezze, Stephanie ha chiesto se sia valsa la pena affrontare tutte quelle difficoltà e fatiche, che trapelavano nel loro racconto, per riuscire ad offrire una qualità di vita accettabile alla famiglia: è parsa confortata, come tutti noi, dalla risposta affermativa di Raffaella.

La mia vicina **Pamela** ha condiviso con grande energia la sua attività. Con Filippo, il compagno, coltivano alcune fasce a Neirone, in val Fontanabuona. Nel corso del suo intervento, ci ha mostrato le varietà di piante ortive che coltiva e la pratica dell'essiccazione tradizionale delle castagne; è stato particolarmente interessante scoprire uno strumento senza nome, sconosciuto a tutti i presenti, che consente di rimuovere la buccia dal frutto dopo l'essiccazione. Pamela ha compiuto 40 anni durante l'incontro, il sidro di Hugo ci ha consentito di festeggiarli con un brindisi.





Concludo con qualche parola anche sugli altri partecipanti, iniziando da **Linda** e **Gabriella**. Linda è una biologa nutrizionista, membro del Consiglio di gestione del Consorzio, che ha presentato un intervento sull'utilizzo in cucina delle piante spontanee e sulle loro proprietà. Dalla teoria alla pratica, con l'amica Gabriella, cuoca provetta, hanno deliziato tutti noi con ricette liguri di cui Gabriella è esperta conoscitrice, in particolare mostrandoci come si preparano i *pansoti*, una pasta fresca ripiena che hanno poi condito con la salsa di noci.

La cura con cui sono stati preparati i piatti che ci hanno offerto è stata apprezzata da tutti, anche da chi era abituato a una cucina completamente diversa.

A loro ha dato una mano la più giovane del gruppo, **Ilona**, laureata in scienze naturali, proveniente dai Paesi Baschi francesi. È stata portata in Liguria dal vento del woofing, una forma di volontariato rurale molto diffusa, e dalla sua naturale disponibilità a fare nuove esperienze.

Altra presenza educata e discreta, quella di **Eric**, un giovane ingegnere meccanico alla ricerca di un terreno in cui mettere radici, che sicuramente troverà da qualche parte in Occitania, la regione francese da cui proviene.

Coordinatore per conto della rete francese del gruppo internazionale che ha partecipato alla nostra sessione di incontri, **Fouk** è soprattutto un giovane seme risanato che ha trovato tra le montagne di confine la terra adatta per germogliare: il suo modo di intendere i confini ne fa dei luoghi di incontro e non di separazione.

Simona è una mia vicina di vallata, vive a Lumarzo ed è anche lei biologa; è molto preparata e lavora con passione alla produzione di microrganismi efficaci e al loro utilizzo sia in agricoltura che come strumento di benessere per le persone e per l'ambiente. Conoscendo bene lo spagnolo per aver vissuto alle Canarie, ci ha consentito di comunicare con Marcelo diventandone l'interprete ufficiale. L'amico **Nata** è un seme anarchico trapiantato in Valbrenna, dove ha avviato una piccola azienda agricola. Musicista e umorista nato, è un assiduo frequentatore delle iniziative del Consorzio.

Anche **Silvia** e **Giacomo** conoscono bene le isole Canarie, dove trascorrono lunghi periodi come "workawayers", altro modo di girare il mondo lavorando in cambio di ospitalità. Questo li porta ad essere una coppia di semi che non può attecchire definitivamente in alcun luogo, anche se hanno una base nel Tigullio a cui tornano dopo ogni viaggio; Giacomo esprime silenziosamente la sua forza tranquilla, mentre Silvia ha un sorriso coinvolgente ed è un'attivista attenta, molto preoccupata per l'evoluzione della nostra società.



Massimo e Raffaella ci hanno accompagnato nella visita alla loro azienda a conduzione familiare, un esempio di come si possa vivere di agricoltura e allevamento anche sulle nostre montagne e nonostante le crescenti difficoltà. Sono anche una delle radici più profonde del Consorzio della Quarantina, ben rappresentato agli incontri da **Marcello**, ex professore dell'Istituto Agrario Marsano e promotore del cooperativismo in Liguria, da **Giorgio**, appassionato coltivatore di biodiversità a Sant'Olcese e da **Filippo**, che con l'amico **Alessandro** ha seguito parte degli incontri. La prima sera hanno cenato con noi **Stefano e Patrizia**, due amici di Fabrizio e del Consorzio. Se di questi giorni resterà una traccia indelebile, sarà per merito di **Sofia**, giovane regista interessata alle tematiche rurali, che ha accolto con entusiasmo la proposta di documentare questa sessione degli incontri, anche allo scopo di farne cogliere l'essenza a chi non ha potuto parteciparvi.



In conclusione, abbiamo seminato numerose relazioni con persone giovani e meno giovani, tutte con grandi qualità umane e capacità professionali. Dentro questo nuovo campo, se ne avremo cura, potremo coltivare collaborazioni su temi cari al Consorzio: agricoltura contadina, conservazione di varietà locali, selezione di nuove varietà che rispondano alle esigenze imposte dal cambiamento climatico, diritto a un'alimentazione sana e alla salute, e altri ancora. Ci siamo lasciati con l'impegno, tra il serio e lo scherzoso, di ritrovarci a Villanoce tra due anni per continuare a seminare...

Philippe