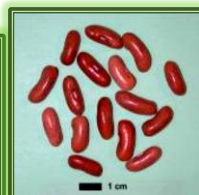
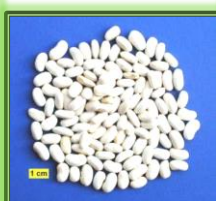




La Casa Dei Semi Del Trasimeno







... spesso la diversità è solo nascosta. Non è del tutto scomparsa come a volte piace dire a chi piace l'apocalisse; solo non si vede più; è uscita dallo sguardo della gente, dall'orizzonte della conoscenza. Qualche volta è lì, poco distante. Vive dietro a un muretto, ai margini di un bosco, nella terra dimenticata, protetta dal segreto dell'abbandono. Ma, perché non la conosciamo, non la riconosciamo.

Massimo Angelini



SEMI LOCALI



La biodiversità perduta è perduta per sempre. L'industrializzazione dell'agricoltura, l'abbandono della campagna, la crescente urbanizzazione hanno decimato il patrimonio di biodiversità agraria del nostro territorio, assieme al patrimonio di cultura e di bellezza ad esso collegato.

Anche i semi stanno sparendo.



Le varietà locali sono state soppiantate da quelle commerciali, più produttive ma più povere di sapore, cultura, variabilità. Rimangono ancora solo negli orti, nascoste o dimenticate, in pericolo di estinzione.

I grandi organismi internazionali e la comunità scientifica ci esortano a salvare questo patrimonio, ma ancora di più dovremmo farlo per il nostro futuro, perché senza diversità non abbiamo strumenti per far fronte alle sfide che il futuro ci lancia.



Le comunità stabili, in equilibrio con il proprio territorio, mantengono sempre la biodiversità

V. Shiva



UN LAGO DI DIVERSITÀ

Non solo fagiolina e rapi: il Trasimeno nasconde altri tesori. Il rapporto tra il lago e la terra è sempre stato strettissimo: la terra fertile e leggera, la disponibilità di acqua, il legame identitario tra i villaggi che si affacciano hanno plasmato una storia agricola ricca e complessa.

Nel tempo il lago ha pagato il prezzo della degenerazione di questo rapporto: l'agricoltura intensiva ha depauperato le acque e le ha inquinate, le colture tradizionali sono scomparse, scompaiono siepi e boschetti, stanno scomparendo gli uomini e la memoria.

Qualcosa è rimasto tra le pieghe degli orti, nelle mani di anziani orticoltori, dove rimane finché non ci si arrende allo scorrere delle generazioni, con nuovi interessi e nuove esigenze.



È lì che siamo andati a cercare, e lì abbiamo trovato alcuni tesori dimenticati.

Pomodori, cavoli, cipolle, meloni, cetrioli, e soprattutto tanti fagioli e tante zucche, di tutti i tipi e per tutti gli usi.





Da dove vengo? Chi sono? Dove vado? Dobbiamo concentrarci su un obiettivo finale e sottoscrivere un'etica comune: qual è la destinazione del prodotto? Io coltivo il grano ed è per fare il pane e per nutrire l'uomo.

Bisogna farlo in un contesto che tenga conto degli attori, non bisogna asservire nessuno e bisogna tener conto del fatto che il sistema agricolo deve sopravvivere e riprodursi. Per far ciò, bisogna riunire agricoltori, mugnai, fornai, consumatori e nutrizionisti.

Bisogna riunire le conoscenze, ricreare i legami tra le persone e le cose, definire un sapere che ridarà sapore alle cose.

*Jean-Francois Berthelot
Agricoltore e fornaio*



LE CASE DEI SEMI

Laddove l'agricoltura intensiva minaccia seriamente la biodiversità locale, le comunità rurali si mobilitano alla difesa dei semi. Succede in India come in Veneto, in Brasile come nella ricca Francia, in Senegal come in Austria. La difesa dei semi è contagiosa.

Molte organizzazioni sono nate in Italia e nel mondo, molti agricoltori si mettono insieme per salvare quello che considerano una risorsa e un salvagente per il futuro.



Cominciano a sorgere case dei semi, dove si conservano, si moltiplicano e si distribuiscono sementi locali, e poi si sperimentano, si valutano, si assaggiano i prodotti, ci si scambia le opinioni, si divulga, si discute.



LA CASA DEI SEMI DEL TRASIMENO

Questa è la prima casa dei semi in Umbria, e una delle prime in Italia. Il progetto è nato in seguito a uno scambio di esperienze con la Regione Aquitania (Francia) all'interno di un progetto europeo (*Reverse – Scambi regionali e politiche per la protezione della biodiversità in Europa*), e dai contatti intrapresi con l'agricoltore che ha importato il sistema delle case dei semi in Francia.

La casa dei semi non è un luogo, ma un sistema. Comprende:

- Un luogo di conservazione e condizionamento delle sementi
- Più luoghi di riproduzione delle varietà conservate
- Più aziende produttrici che utilizzano le varietà in collezione per scopi produttivi, culturali, di autoconsumo, di sperimentazione, di condivisione
- Una filiera di vendita locale
- Un campo dimostrativo e di valutazione
- Un sistema di diffusione e divulgazione.



La casa dei semi del Trasimeno è nata come uno dei progetti pilota per la tutela e diffusione di varietà e razze locali svolti in attuazione della Legge regionale 25/2001 “Tutela delle risorse Genetiche Autoctone di interesse agrario” (ora LR 12/15 capo IV).

A differenza di altre realtà amatoriali dove si semina e si scambia materiale di varia provenienza, la casa dei semi del Trasimeno sperimenta e diffonde solo materiale realmente autoctono e a rischio di estinzione, attraverso la stretta collaborazione tra 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria e l’Università degli Studi di Perugia.



Molte delle varietà inserite del sistema provengono dalla banca dei semi della facoltà di Agraria dell’università di Perugia (DSA3), che con il Parco del Trasimeno ha esplorato più volte il territorio alla ricerca di varietà locali.



I semi sono rimasti nella Banca per più di 10 anni, finché questo progetto non li ha riportati sul territorio.



*Conservare la biodiversità è impossibile
finché non diventa essa stessa uno dei fattori
della produzione*

V. Shiva







Trasimeno

La collezione



I FAGIOLI

Molte varietà locali di fagiolo sono state conservate dagli orticoltori del Trasimeno. Come spesso accade, due sono le tipologie più diffuse: un fagiolo dal sapore delicato (il tipo chiamato al Trasimeno solferino), adatto a preparazioni semplici e pochi condimenti, e un tipo dal sapore più forte (qui il tipo chiamato grigio), più adatto a preparazioni complesse, nelle zuppe o accompagnato da sugo di pomodoro.

Fagiolo Solferino



Accessioni di Vernazzano, S.Savino, Panicale, Tuoro.

Fagiolo Grigio



Accessioni di S. Savino e Montebuono.

Molte altre tipologie sono state però conservate. La maggior parte delle varietà sono state ritrovate presso una famiglia di orticoltori di Tuoro, 3 anziani fratelli ognuno dei quali portava avanti il suo orto in riva al lago, diffidando delle sementi commerciali e sorprendendosi del nostro stesso interesse per le loro sementi gelosamente conservate.

Fagiolo Mattiniero Chiaro



Accessione di Vernazzano

Fagiolo Mattiniero Scuro



Accessione di Vernazzano

Fagiolo al Burro



Accessione di Vernazzano.

Fagiolo Quarantino



Accessione di Vernazzano

Fagiolo Giallo



Fagiolo della Regina



Accessione di Sanguineto

Fagiolo dalla rama



Accessione di Vernazzano.

I POMODORI

I pomodori sono tra le colture che hanno perso di più con l'avvento delle varietà migliorate adatte alle nuove filiere commerciali. Le vecchie varietà di pomodoro da consumo fresco si riconoscono facilmente: hanno buccia sottile (inadatta alla movimentazione nei supermercati), polpa succosa (perciò deperibile), spesso grandi dimensioni e aromi riconoscibili. Due sono le varietà locali di pomodoro del Trasimeno adatte al consumo fresco, diversissime tra loro, entrambe di grandi dimensioni, molto polpose e di sapore eccellente.

Pomodoro Gigante



Accessione di Montebuono

Pomodoro Francescano



Accessione di Tuoro.

I pomodori raccolti nell'orto si conservavano per tutto l'anno. C'erano veri pomodori da conserva, per fare i barattoli di pelati. E poi c'erano i pomodori da conservare appesi: a grappolo, tondi, piuttosto piccoli, succosi e dalla buccia spessa, rossi, gialli o arancioni, si conservavano nelle soffitte aerate, e resistevano fino a Pasqua. Si usavano per i sughi, ma anche da strusciare sul pomodoro per le bruschette, e mantenevano il sapore fresco per tutto l'inverno. Quattro varietà di pomodoro da appendere sono state trovate al Trasimeno, di diverse forme e colori, più un pomodoro per fare le conserve.

Pomodoro Tondo Da Conserva



Accessione di Castiglione del Lago.

Pomodoro Da Appendere



Accessione di Castiglione del Lago.

Pomodori Da Appendere della Bruna



Rosso



Giallo

Porto, Castiglione del Lago

Pomodoro Da Appendere di Quartilio



Porto, Castiglione del Lago

MELONI, COCOMERI, ZUCCHE...

Nella loro sapienza acquisita dall'esperienza, dalla conoscenza dei ritmi del lago e delle stagioni, alcuni degli anziani orticoltori non conoscono o non ritengono importanti le leggi della genetica e della botanica, per cui ci sono colture che se non isolate si incrociano con varietà diverse grazie ai lunghi voli degli insetti impollinatori, dando luogo ad una progenie molto variabile. Così è stato per alcuni meloni che abbiamo ritrovato, diversissimi per forma, colori e dimensioni, e che ad ogni generazione producono forme nuove.

In questo caso che fare?

Noi abbiamo per ora rispettato la grande diversità presente, in futuro cercheremo di selezionare almeno due diversi tipi, cercando però di non ridurre al minimo la grande diversità di base che come sappiamo è risorsa di grande importanza ecologica.

Melone



Accessione di Vernazzano.

Le zucche al Trasimeno si dividevano in due categorie: zucche poltrone e zucche da maiali. Le prime hanno la polpa buona ma fiori e semi sgradevoli, mentre le seconde hanno la polpa cattiva (si dava ai maiali) ma fiori e semi molto buoni. Curiosamente abbiamo trovato poche zucche poltrone, ma molte da maiali, segno che anche l'alimentazione del bestiame «di casa» era ritenuta importante.

Zucche da Maiali



Accessione di S.Arcangelo.



Accessione di Vernazzano.



Zucca poltrona



Accessione di Vernazzano



Zucche da maiali

Cocomero da Marmellata



Accessione di S. Arcangelo.

Il cocomero da marmellata è bianco, croccante, ricco di pectine, si usava una volta per addensare le marmellate di altri frutti.

Si può usare anche da solo, in aggiunta ad aromi come bucce di agrumi, vaniglia, spezie...

ancora zucche, per tutti gli usi

Zucca del pellegrino



Accessione di Sanguinetto.

Le zucche nell'orto familiare avevano molti usi: come contenitore di acqua da tenere fresca per il lavoro nei campi o per i pellegrinaggi, come lanterne, come ornamento, per pergolati... la zucca con le sue mille forme aveva sempre un posto nell'orto.

Zucche ornamentali



Accessione 7 Frati, Pietrafitta



Accessione 7 Frati, Pietrafitta



Accessione 7 Frati, Pietrafitta



Altre varietà locali

Cetriolo



Accessione di Vernazzano.

Cipolla Piatta



Accessione di Castiglione Del Lago

Sorgo Da Saggina



Accessione di S. Arcangelo.

Cavoli, broccoli, broccoletti, rapi...

Rapi o broccoletti



Accessione di Piana, Castiglione Del Lago

Anche l'orto invernale aveva una grande importanza. I re dell'inverno al Trasimeno sono i rapi: saporiti e produttivi, praticamente ogni famiglia con un orto aveva il suo seme tramandato dalle generazioni precedenti. Ora abbonda il seme commerciale, ma nella banca dell'Università ci sono ancora i vecchi campioni collezionati tempo fa e sicuramente autoctoni. È nostra intenzione rimmetterli in circolo.

Cavolo nero



Accessione di Piana

Varietà che viaggiavano in Toscana c'erano anche qui, terra di confine. Non si faceva la ribollita, ma il cavolo nero si consumava tutto l'inverno, foglia dopo foglia. Preziosissimo per dare carattere alle zuppe.

Cavolo broccolo



Accessione di Piana, Castiglione Del Lago

E per finire, una rarità : un cavolo a palmetta, parente del cavolo nero, che come il cavolo nero non fa la testa ma ha foglie glauche, grigio chiare.

Diventa molto alto e fa foglie molto lunghe, che da giovani si consumano appena scottate in padella o addirittura crude in insalata.

Cavolo da Olio



Accessione di Vernazzano.

È conosciuto in Brasile e Portogallo, dove si usa per piatti tradizionali, ma in Italia è rarissimo, ci sono solo un paio di varietà locali nel centro-Sud.

Come il cavolo nero, è prezioso nell'orto perché la produzione di foglie è scalare, e, se si vogliono foglie più piccole e tenere, basta cimarlo...





Le aziende che fanno parte della Casa dei Semi del Trasimeno

Azienda biologica Melagrani di Fabio Berna, Porto, Castiglione del Lago

Azienda biologica Microcosmos di Giulio Massini, Vallupina, Magione

Azienda biologica Bingrossi, Collesanto, Magione

Agriturismo Abbazia dei Sette Frati, Pietrafitta, Piegaro

Abbazia Sette Frati – Agriturismo Fratres, Pietrafitta, Piegaro

Azienda biologica Dino Chiaraviglio, Cortona

*Un particolare ringraziamento e la nostra riconoscenza a
tutti gli agricoltori che hanno donato i semi,
riconoscendoli come parte del patrimonio comune del
territorio.*

Chiunque desideri aderire all'iniziativa e riprodurre in azienda un campione di sementi in collezione oppure conservi una varietà locale interessante da segnalare può rivolgersi ai seguenti recapiti:

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Tel. 075/8957230

livia.polegri@gmail.com

ricerca@parco3a.org

agriturismo@melagrani.it





Il progetto è curato da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia, ed è tra le attività svolte in attuazione della **Legge Regionale 12/2015 capo IV "Tutela delle risorse genetiche di interesse agrario"**.

Il progetto è finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale per l'Umbria, Misura 10.2 Agrobiodiversità.

