DAL SEME AL PRODOTTO AUTOCTONO

La valorizzazione del grano antico del Mediterraneo

di DOMENICO LETIZIA

Importanti novità riguardanti il rapporto tra salute e alimentazione giungono dalla **Francia**. Il paese ha approvato un decreto che riconosce la malattia del **Parkinson** come *„malattia professionale per gli agricoltori"* e stabilisce concretamente un legame causale tra questa patologia e l'uso di pesticidi in agricoltura, soprattutto, nella coltivazione dei cereali. La consapevolezza scientifica degli effetti dei prodotti fitosanitari sulla salute degli agricoltori sta iniziando ad emergere e sempre più diviene urgente interrogarsi sull'importanza dei prodotti autoctoni e biologici dal seme alla lavorazione finale.

Bisogna dunque essere sempre più consapevoli che l'impiego dei grani autoctoni debba essere una delle priorità alimentari e il progetto Grani Antichi di Tunisia, come ci chiarisce l'ing. Franz Martinelli, uno dei principali artefici del progetto che è stato interamente finanziato dalla **Rotary Foundation**, è finalizzato proprio al raggiungimento di questo obiettivo.

In Italia, in linea con il *Piano d'Azione 2025 per il Mediterraneo* del **CIHEAM** (CAPMED 2025), il **CIHEAM Bari** svolge un ruolo di primo piano in numerose attività che costituiscono una piattaforma per istituzioni, organizzazioni e organismi internazionali interessati a cooperare nel Mediterraneo.

Le azioni di cooperazione e ricerca riguardano importanti tematiche quali la sicurezza alimentare, la riduzione della povertà, il rafforzamento delle capacità istituzionali, l'uso più efficiente delle risorse naturali, la valorizzazione della produzione e della produttività agricola, la promozione dell'agricoltura biologica, lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili, la resilienza agli effetti dei cambiamenti climatici, la gestione integrata delle aree costiere, l'*empowerment* di genere, la pesca e l'acquacoltura. Grazie all'azione dell'***Istituto di Bari*** da qualche anno è attiva la *Banca del germoplasma*. Scopo della banca dei semi è la conservazione, lo studio e la valorizzare di queste piante. I semi hanno la capacità di resistere a temperature molto alte, quello che più può influire sulla loro conservazione è l'umidità. Inoltre, possiedono la capacità di germinare anche a distanza di molto tempo come hanno dimostrato i semi di provenienza archeologica, custoditi in alcuni paesi del nostro globo. All'interno della Banca del **Campus di Bari** ci sono semi con conservazione a breve e a lungo termine. Oltre alle graminacee (frumenti) e alle leguminose, altrettanto importanti e affascinanti, esistono progetti per le specie orticole con conservazione nella banca dei semi, oppure in campo aperto. Inoltre, viene incentivata la conservazione dei semi per avviare progetti agricoli legati alla valorizzazione di prodotti autoctoni e biologici. In questo caso sono le aziende agricole a preservare i semi, utilizzandoli e mantenendo in vita queste varietà, favorendo la loro evoluzione. L'obiettivo di molti estimatori e attivisti del settore è quello di generare un prodotto che dal seme al consumo finale sia autenticamente genuino e lontano da logiche di coltivazione e consumo industriale. Ritornare alle origini e alla naturalità del prodotto e della produttività.

Tematiche che interessano il mondo della diplomazia e che sono state al centro dell'attenzione nelle ultime settimane da parte della Farnesina. La *„Settimana della Cucina Italiana nel Mondo"*, è un evento annuale promosso dal **Ministero degli Esteri** in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dell'Istruzione, Sviluppo economico e centrato sulla qualità e che intende valorizzare l'eccellenza della tradizione culinaria italiana. Tra le varie iniziative presentate all'Estero, particolarmente interessanti sono state quelle organizzate a Tunisi dal 18 al 22 novembre dall'**Ambasciata d'Italia in Tunisia**,

in collaborazione con l'**Istituto Italiano di Cultura**, l'**Ufficio dell'ICE** , la **Camera Tuniso-Italiana di Commercio e dell'Industria, i Rotary Club Roma Cassia, Tunis Mediterranè** e la **Gi.&Me. Association**, il cui tema è stato: *„L'educazione alimentare e la cultura del gusto"*. Il focus è il prodotto delle tematiche espresse dal **Festival Cerealia 2019** incentrate su *„L'etica nel piatto: cibo, salute e ambiente"*, approfondendo il tema delle cucine identitarie, biologiche e non industriali, di primario interesse per la Rete costituitasi attorno alla progettualità. Ai lavori in Tunisia sono intervenuti *Paola Sarcina* (Direttore artistico Cerealia Festival), *Lucio Fumagalli* (Presidente INSOR), *Kais Ben Amar* del Rotary Club Tunis Mediterranee e *Franz Martinelli*, Past president Rotary Club Roma Cassia e presidente della Gi&Me Association. L'evento ha posto al centro dell'attenzione l'importanza dell'agricoltura e della cerealicoltura, evidenziando il valore sociale ed economico dei cereali con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e coscienza del valore della terra, delle culture autoctone, riallacciando i legami tra il territorio di produzione e la tavola del consumatore e riportando in vita anche usi e costumi antichi, fondati sul rispetto della terra e dei suoi frutti

Grande importanza è stata riservata al progetto **Grani Antichi di Tunisia**, che vede nella collaborazione tra Italia e Tunisia la scoperta delle antiche tradizione di coltivazione del grano e l'elaborazione di prodotti derivati tipici. Il progetto ha inteso generare la costituzione di un team di giovani professionisti, analisti e studiosi, impegnati nella realizzazione di attività e laboratori scientifici e divulgativi, andando così a costituirsi un capitale umano d'eccellenza unico nel suo genere. Attraverso la conoscenza delle culture dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo, il progetto mira a salvaguardare il patrimonio storico, artistico, culturale, alimentare e naturalistico così come usi, stili di vita, visioni alimentari e tradizioni locali.

Una visione che parte dal Nord Africa, con l'occhio a tutto il Mediterraneo e che grazie al progetto del Rotary ha dato vita a *Tebourba*, a circa 30 km da Tunisi, al primo locale con il forno per la produzione del pane e per lo stoccaggio, il confezionamento e la vendita dei grani autoctoni e dei prodotti trasformati.

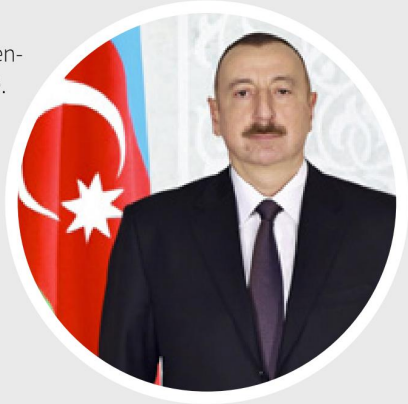
La visione del progetto non si ferma alla sola Tunisia, ma l'obiettivo è quello di diffonderlo in tutti i Paesi del Mediterraneo, dalla scoperta del seme autoctono alla sua lavorazione e trasformazione in piatti tipici e locali, soprattutto in quelle zone geografiche che necessitano di creazione di posti di lavoro e sviluppo sostenibile.

Pensando alle ultime novità provenienti dal mondo della ricerca, dell'alimentazione e della giurisprudenza in Francia risulta essenziale per gli operatori del settore, che siano medici, agricoltori, esperti gastronomici e attivisti ecologisti, ripensare le modalità dell'alimentazione occidentale, tendendo la mano ai paesi in difficoltà, alla lotta alla fame nel mondo, alla sicurezza alimentare globale, agli sprechi alimentari e alla concretizzazione dei punti universali stabiliti dall'**Agenda 20-30 delle Nazioni Unite.**

ELEZIONI ANTICIPATE PER IL PARLAMENTO DELL'AZERBAIGIAN

di CARLO MARINO

Il Presidente dell'Azerbaigian Ilham Aliyev ha firmato il Decreto di scioglimento del Milli Majlis, Parlamento della Repubblica dell'Azerbaigian ed ha fissato la data delle elezioni anticipate per il 9 febbraio 2020. Il 28 novembre, il Consiglio politico del partito del Nuovo Azerbaigian (YAP), attualmente al potere ha presentato al Presidente azero l'appello di scioglimento del Milli Majlis con la richiesta di tenere elezioni parlamentari. Il 2 dicembre, il Milli Majlis ha adottato la richiesta del Capo dello Stato di sciogliere il parlamento e tenere elezioni parlamentari anticipate. Lo stesso giorno, il Presidente della Repubblica dell'Azerbaigian ha inviato alla Corte costituzionale una richiesta di conformità dello scioglimento del parlamento con la Costituzione. Il 4 dicembre, la Corte costituzionale dell'Azerbaigian ha dichiarato che lo scioglimento del parlamento era legalmente valido.



Fonte: Agenzia di stampa dell'Azerbaigian (AZERTAC)
Il Presidente dell'Azerbaigian Ilham Aliyev