

# semi di disobbedienza

» TESTO OSVALDO SPADARO | FOTO ALDO PAVAN

DA LUGLIO LE SEMENTI NON REGISTRATE SONO FUORILEGGE PER L'UNIONE EUROPEA. MA A FELTRE UN GRUPPO DI CONTADINI DIFENDE I PROPRI FAGIOLI.

A vederle nella cucina di casa, mentre sgranano fagioli intorno a un tavolo, non diresti che Isabella e Giusi siano due disobbedienti. Stanno scartando i *giolet*, fagioli tipici di queste zone di montagna bellunese all'ombra delle Dolomiti. Alcuni di quelli che stanno scegliendo diventeranno sementi per la prossima stagione. Eppure quel loro gesto, antico quanto le montagne del feltrino, non ha cittadinanza nell'Europa dei regolamenti: formalmente i semi dei fagioli che con pazienza hanno cresciuto per tutta l'estate non possono essere commercializzati. Lo stabilisce una sentenza della Corte di giustizia europea dello scorso 12 luglio, secondo cui è vietato commercializzare sementi che non siano registrate nel catalogo ufficiale europeo. Le altre posso solo regalarle, o scambiarle, così come hanno fatto Giusi Cappellari, Isabella Rinaldi e quanti fanno parte di Coltivar condividendo, un gruppo informale di agricoltori, e non solo, della zona di Feltrino che hanno a cuore la tutela del territorio, della biodiversità e del paesaggio.

"Ma sei io voglio piantare un campo di fagioli per farne la mia fonte di reddito come faccio? Me li faccio regalare?" si chiede Tiziano Fantinel, agronomo e anima del gruppo. "Si ostacola l'uso di queste sementi per favorire quelle certificate e ibride, ma il 75 per cento dei brevetti -spiega- è in mano alla solita manciata di multinazionali che controllano anche il mercato dei pesticidi".

Il legislatore, come si legge sul sito del Ministero dell'Agricoltura, si difende sostenendo che "l'obbligo di iscrizione al registro ufficiale comunitario rappresenta un elemento di garanzia fondamentale, sia per i produttori agricoli che per i consumatori, in quanto un'autorità pubblica garantisce le caratteristiche delle varietà iscritte". Una garanzia che non convince Tiziano. "Questo processo richiede che le varietà registrate soddisfino precisi criteri di stabilità, distinzione e omogeneità, ovvero caratteristiche che le varietà antiche



come quelle che sono da sempre coltivate qui da noi non hanno". Il che equivale a tagliarle fuori di fatto dal sistema. Anche perché, se è vero come precisa il Ministero che la registrazione è sulla carta gratuita, richiede una tale quantità di operazioni burocratiche che una piccola associazione che si occupa della salvaguardia della biodiversità difficilmente si può permettere.

Una battaglia, quella di Tiziano e di Coltivar condividendo, che a livello mondiale è portata avanti da Vandana Shiva che promuove l'alleanza globale "salviamo i nostri semi". Nel manifesto si spiega come "la libertà dei semi è minacciata dalla loro deliberata trasformazione da risorsa rinnovabile autogenerativa a merce brevettata non rinnovabile". Il caso più estremo è la cosiddetta tecnologia Terminator, una tecnica che rende le sementi sterili dopo il primo raccolto, obbligando di fatto i contadini a riacquistare ogni anno le sementi invece di produrle da sé. È anche per questo che il gruppo Coltivar condividendo ha deci-

so di promuovere la disobbedienza civile per proteggere le sementi tradizionali. "Abbiamo dato vita a un progetto di museo diffuso che prevede la donazione di qualche seme a chi se ne vuole prendere cura, in modo che queste persone lo possano riprodurre seguendo tecniche di coltivazione biologica e buone pratiche agricole. Oggi sono coinvolte nell'iniziativa un centinaio di persone: ognuno ha solo l'obbligo di compilare delle schede utili a raccogliere dati e informazioni scientifiche che servono per aumentare la nostra conoscenza su queste varietà" prosegue Tiziano.

Ma c'è di più. La clandestinità delle sementi ha come corollario il mancato sviluppo commerciale dei fagioli autoctoni. "Se un seme non è registrato, e dunque burocraticamente non esiste, neanche il suo frutto è commerciabile. Almeno non nella grande distribuzione e nei canali di vendita ufficiali. Non esistendo formalmente non puoi etichettarlo e dunque venderlo" spiega Tiziano. Un paradosso che va a tutto vantaggio dei



Alcuni dei volti di Coltivar condividendo: Giusi e Isabella nell'orto del loro b&b "I boschi del castagno" a Limana (BI); la famiglia allargata di "Rio selva", il cohousing di Preganziol (TV) e Tiziano nel vivaio il ruscello con i fagioli della val Belluna.



soliti giganti che condizionano mercati e regolamenti. "Oggi se vai in un supermercato quanti fagioli trovi? Due, tre. Nella sola provincia di Belluno, che storicamente è sempre stata la culla dei fagioli in Italia, se ne contano 35 tipi diversi" aggiunge Tiziano.

I fagioli *giolet* che sgranavano Isabella e Giusi sono presidio Slow food e sono frutto del lavoro di una quindicina di produttori piccoli e piccolissimi riuniti in consorzio;

quelli di Lamon sono addirittura un prodotto Igp. Ma le altre 33 varietà del bellunese sono in tutto e per tutti fagioli fantasma. "Tutto va bene finché rimani in ambito folcloristico, da cartolina. Ma se cerchi di uscire da un circuito fatto di ristoratori amici, gruppi di acquisto solidale e qualche negozio ecco che iniziano i problemi" spiega Tiziano.

E questo è proprio quello che loro contestano. "Vogliamo mettere in discussione il

discorso economicista che guida la politica agricola europea orientata al massimo profitto e favorire un circuito di economia locale basata sul rispetto dell'ambiente, sulla consapevolezza del valore del lavoro puntando sulle tipicità locali" aggiunge. "Pensare di produrre nel bellunese un qualsiasi ibrido commerciale, lo stesso che viene coltivato in pianura, in Brasile o in Cina, trattandolo con gli stessi pesticidi non ci permette certo di affermare che il nostro è un prodotto migliore e diverso, non ci consente di giustificare costi di produzione inevitabilmente più alti. Se invece puntiamo sulle nostre tipicità, le coltiviamo biologicamente e magari le offriamo ai turisti, legandole al territorio, possiamo giustificare un valore aggiunto dovuto a qualità e unicità, e facciamo qualcosa di utile per noi e la nostra terra".

Proprio quello che stanno facendo Isabella e Giusi, che qualche anno fa hanno abbandonato le vite precedenti e si sono dedicate all'agricoltura biologica, coltivando *giolet* e altri prodotti tradizionali della montagna feltrina che stavano scomparendo. Potrebbero essere una buona fonte di guadagno, considerando che secchi vengono venduti sui 14-16 euro al chilo contro i 3-4 dei borlotti da supermercato. Ma la burocrazia rende tutto più difficile, e alle volte, come quest'anno, ci si mette anche il clima: l'80 per cento della produzione è andata perduta. È proprio vero: per avere buoni frutti, bisogna avere buoni semi. **T**