

Amare la terra per sognare il futuro

La terza serata di riflessioni in pellicola si è chiusa con un approfondito dibattito sul tema dei “Semi di grano antichi” introdotto con grande chiarezza e proprietà di linguaggi da Maria Grazia Marchetti, fiduciaria della Condotta Slow food Tammaro-Fortore. I semi di grano, come pure altri semi, un patrimonio tutto da riconquistare dopo il furto da parte di società e la possibilità a loro data di brevettarli per espropriare i naturali proprietari che sono i coltivatori, noi cittadini.



A seguire, una mia considerazione sul valore e il significato del territorio, l'origine della qualità e la sola miniera a nostra disposizione, da dove è possibile estrarre valori e risorse che servono a organizzare un domani migliore, all'insegna della sostenibilità, del mantenimento della biodiversità, della sovranità alimentare e comunità del cibo. In pratica, la rivendicazione del diritto dei nostri beni comuni per ridare all'agricoltura la centralità tolta per colpa di un sistema predatorio e non produttivo; bloccare il furto di territorio (-28% di superficie di suolo fertile negli ultimi 25 anni e la riduzione a 12,8 milioni di ettari, ben poca cosa, della Superficie Agricola utilizzata); ridare fertilità al suolo e armonia alla natura; programmare il rilancio delle aree interne e marginali per ripartire con un pensiero all'ambiente, al paesaggio, alle tradizioni, al recupero di piccoli fondamentali tesori, quali i borghi che animano queste aree.



Ed ecco subito la risposta nel racconto di Nicola Del Vecchio e di Michela Bunino, coltivatori e allevatori in San Giovanni in Galdo, promotori della Condotta “Galdina” e delle tre giornate che hanno caratterizzato questo fine settimana. Un progetto di rilancio, attraverso l'agricoltura e le tante innovazioni, del territorio che ha trovato il consenso e l'appoggio dei sindaci di San Giovanni in Galdo e Campodipietra, fondamentale per costruire un percorso condiviso e partecipato, essenziale per ottenere risultati. Risultati da trasformare in esempi da diffondere per allargare e coinvolgere altri territori di un'area interna importante qual è quella della Val Tappino e del Fortore.

Una piccola rivoluzione che dovrà scontrarsi con culture e mentalità chiuse al vero cambiamento, interessi piccoli e grandi come quelli che hanno fatto man bassa del reddito dei coltivatori con macchine e attrezzature sproporzionate, mezzi di produzione smisurati, prezzi sviliti per le produzioni ottenute come nel caso del grano a 14/15 euro al q.le.

Pensavo, seguendo l'interessante, a quella mia iniziativa di qualche anno fa, l'invito rivolto alle organizzazioni professionali di dichiarare l'anno sabbatico per la cerealicoltura, che ha il significato proprio di quando gli ebrei si, ogni settimo anno, si fermavano per dare alla Terra Madre il giusto riposo e alla loro comunità la possibilità di avere il tempo e la tranquillità d'incontrarsi per discutere e



programmare i successivi sette anni. Una grande saggezza che è il sistema, tutto legato al profitto e al denaro, ha cancellato. Ecco che mettere in atto idee per farle diventare azioni, iniziative, come quelle delle condotte Slow food della Valle del Tammaro Fortore e Galdina, ha il significato di una riscossa che ha un solo pensiero, il domani.

A chiusura della serata, la proiezione del bellissimo film di Ermanno Olmi, Terra Madre che ha ancor più convinto sul da farsi per vivere la sacralità della Terra, la nostra terra, quella che ci dà il cibo e, nel caso delle aree interne, un cibo di qualità legato alle tradizioni. La zuppa di legumi messa a disposizione dei convenuti all'incontro e i buoni vini curati dall'Onav del Molise, sono stati solo la pratica dimostrazione dell'origine della qualità, il territorio.

Pasquale Di Lena

presidente onorario Associazione nazionale Città dell'Olio

pasqualedilena@gmail.com