



Slow Food®
Slow Grains Italia

Presentazione di risultati del

“PROGETTO OPERATIVO DI INNOVAZIONE PER I GRANI ANTICHI”

Mimmo Pontillo, coordinatore di Slow Grains Italia

Benevento, 31 settembre 2023

SLOW GRAINS cosa è, quali sono i suoi obiettivi

Collina di Roseto...

- dalla Comunità dei produttori delle colline del beneventano a Sementia (il problema dell'isolamento) e da questa a Slow Grains.
- Slow Grains è una rete tematica di Slow Food fatta di piccoli produttori e trasformatori che in tutto il mondo recuperano le varietà locali dei cereali, coltivandole e trasformandole in farina, pane e pasta. Vogliono decidere del loro futuro e delle azioni da intraprendere per un'agricoltura che difenda il pianeta e la salute. **Presente in 11 paesi, in Italia 150 aderenti, diverse categorie.**
- Tanti esempi di resilienza stanno dimostrando che una filiera dei cereali tradizionali sostenibile, dal campo alla trasformazione, per arrivare sino alle nostre tavole, è possibile.

I CEREALI E LA SPINTA COMPETITIVA

- I cereali (mais, riso e frumento) un cibo quotidiano che rappresenta il **35% delle calorie delle diete** alimentari dei popoli del nostro pianeta
- Le **commodity e l'agricoltura industriale** hanno dato come risultato:
 - **Riduzione della sostenibilità** (aria, acqua, terra, ...qualità del cibo)
 - **Crisi cicliche finanziarie del comparto**
 - **L'uscita dal mercato di una miriade di piccoli produttori** (abbandoni dei territori)
- **La Resilienza e il tentativo dei Pionieri** di trovare altre strade, lavorare su:
 - agro-biodiversità
 - saperi locali
 - cultura contadina
- Arriva l'emergenza climatica che **aumenta la sensibilità delle persone**
- La **transizione ecologica e la sicurezza alimentare**, la nuova normativa della Comunità Europea e la **complessità di un sistema globale di produzione agro-alimentare che trova ostacoli per adeguarsi** alle nuove esigenze.

In questo scenario ...

“... ognuno deve fare la sua parte”. Da circa 20 anni alcuni **piccoli produttori** hanno capito che in uno stato di **incertezze** come quello in cui viveva la cerealicoltura era necessario **PROVARE ALTRE STRADE PER SOPRAVVIVERE.**

... da qui il recupero di vecchie varietà, la messa in coltura, il ritorno a tecniche agricole, di molitura e di trasformazione tradizionali, la vendita diretta... filiere corte ... **pagando un forte isolamento**

SLOW GRAINS e POIGA si sta impegnando a

- Promuovere tante **PICCOLE FILIERE VIRTUOSE DIFFUSE NEI TERRITORI** soprattutto i più fragili
- Adozione di un **APPROCCIO AGROECOLOGICO**
- Promuovere e diffondere la **CULTURA DEI GRANI TRADIZIONALI** a tutti i livelli (produzione e consumo)
- Promuovere **MICRO PROGETTI** (anche attraverso finanziamenti pubblici)
- **Stimolare la RICERCA SCIENTIFICA** che si sta interessando sempre di più a queste filiere

Con questi presupposti partiva nel 2018 **l'idea di una collaborazione tra Slow Food e l'Università del Sannio (capofila).**

NASCE POIGA

i presupposti

- Scelta di un **PARTENARIATO ALLARGATO**
- Una **COMPONENTE SCIENTIFICA fortemente impegnati sulla tema E CAPACI DI ASCOLTARE I SAPERI DIFFUSI** (.....)
- La scelta di opportuni **ATTORI DELLA PRODUZIONE**
 - Non a caso ma tra le **realtà più virtuose** vicine a Slow Food
 - Persone che avevano fatto **scelte importanti verso la sostenibilità**
 - Realtà che avevano a cuore la **MISSIONE SOCIALE DEL PROPRIO LAVORO**

IMPORTANZA DEI RISULTATI

I risultati di questa ricerca possono avere **ricadute sociali** importanti per i TERRITORI PIU' DEBOLI e per le loro COMUNITA'.

Tutti i WP ci restituiscono importanti risultati che lasciano **ben sperare** per il futuro di queste filiere e la necessità di **approfondire ancora di più** ...

- La parte della caratterizzazione genetica, che ci consente di avere le prime 5 varietà campane iscritte al Registro Nazionale delle Varietà da conservazione per il tramite della Regione Campania; base di partenza fondamentale per la costruzione di filiere riconoscibili e trasparenti
- L'ottimizzazione dei risultati agronomici per queste varietà che hanno la necessità di estrinsecare al meglio il proprio potenziale e quindi iniziare a superare alcune CRITICITA' legate alle BASSE RESE
- La caratterizzazione delle farine, considerate deboli e quindi limitate nell'utilizzo e che invece hanno bisogno solo di essere meglio studiate e manipolate
- Gli aspetti economici della filiera, elemento centrale per la diffusione di queste filiere corte, con NUOVI MODELLI ORGANIZZATIVI e CONTRATTUALI, in grado di valorizzare i cereali tradizionali e i loro prodotti derivati



... i risultati di POIGA lasciano delle **concrete opportunità**,

il riconoscimento ufficiale di 5 varietà, nuovi strumenti agronomici, un modello organizzativo in grado di dare maggiori garanzie ai produttori e ai consumatori

Abbiamo costruito un importante primo tassello ...occorrono nuove progettualità...

... occorre proseguire su questa strada per

... implementare ancora le

filiera diffuse sui territori,

moltiplicazione del seme

innovazioni di processo

diffusione dell'agro-ecologia.



RINGRAZIAMENTI

Un grazie alla **Regione Campania** sempre attenta a darci supporto nella realizzazione di questo ed altri progetti, un grazie ai nostri due Tutor Assunta di Mauro e Gennaro Casato e alla Dott.ssa Della Valle.

Grazie ai **partner scientifici** con cui è stato proficuo lavorare e con cui auspichiamo altre collaborazioni.

Un grazie al **Prof. Marotta** con cui abbiamo costruito POIGA, per il suo contributo scientifico ma anche per il coraggio da economista agrario di sostenere questo cambiamento epocale di cui l'agricoltura italiana ha bisogno.

Un grazie di vero cuore ai principali artefici di POIGA, le **4 aziende agricole e Terra di Resilienza**. Loro saranno i **custodi di queste varietà e di questo lavoro** che spero, insieme a Slow Food, potremo continuare a valorizzare.

