



COLTIVIAMO LA DIVERSITÀ!

12-14 giugno 2013 Coltiviamo la diversità

Secondo incontro europeo di scambio di conoscenze
e pratiche
sulla coltivazione e trasformazione dei cereali

15 giugno 2013

La riscoperta della biodiversità nei cereali
Giornata aperta al pubblico

Presso Azienda Agricola Biologica Floriddia
Peccioli (Pisa)

www.cultivatediversity.org

Con il patrocinio di



PROVINCIA DI PISA



PROVINCIA DI LIVORNO

Strategies for Organic and Low-Input
Integrated Breeding and Management

Solibam

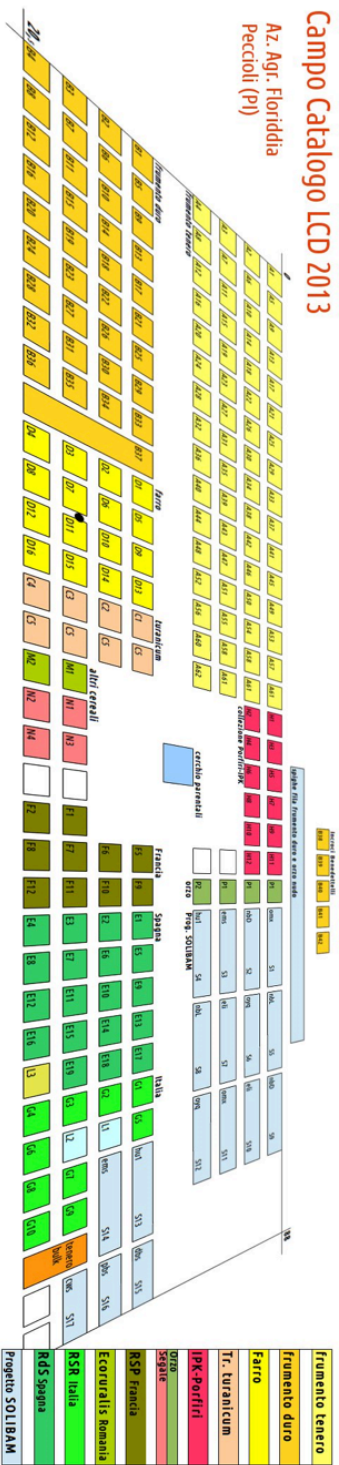


COMUNE DI PECCIOLI



Campo Catalogo LCD 2013

Az. Agr. Floriddia
Peccioli (PI)



Il campo catalogo ospita più di 200 parcelle di 3 mq l'una di frumento duro e tenero, farro e altri cereali. Si tratta di vecchie varietà, varietà locali e popolazioni. Il campo è organizzato al fine di facilitare attività di approfondimento e consultazione che avverranno durante l'incontro: 62 parcelle raccontano la storia del miglioramento genetico del frumento tenero, 37 quella del frumento duro, con al centro la storia evolutiva del frumento; alcune sezioni sono dedicate alle varietà provenienti da Spagna, Francia, Italia, Romania e Grecia, alla collezione proveniente dalla Banca di Gatersleben (Germania) e conservata da Oriana Porfiri, a diversi tipi di farri e Triticum turanicum. Infine, alcune parcelle guardano al futuro con le prove sperimentali del progetto di ricerca sul miglioramento genetico partecipativo (SOLIBAM – www.solibam.eu) e del lavoro fatto dall'Università di Firenze. I semi sono arrivati in autunno da singoli agricoltori e associazioni RSR e dai partner europei (Reseau Semences Paysannes - Francia, Red de Semillas - Spagna, Ecoruralis - Romania, Peliti - Grecia)

Come

raggiungerci: l'Azienda Agricola Biologica

Floriddia si trova in provincia di Pisa a circa 20 minuti dall'uscita di Pontedera della SGC FI-PI-LI. Indicazioni stradali su www.cultivatediversity.org

Contatti:

Riccardo Franciolini

mail: info@semirurali.net

mobile: +39 348.1904609

Perché un incontro europeo sui cereali?

In tutta Europa si sta assistendo a un interesse sempre più forte per varietà di cereali adatte all'agricoltura biologica o a basso input, le cui qualità nutrizionali sono esaltate dalla trasformazione artigianale. Varietà locali, vecchie varietà e nuove popolazioni costituite in questi anni sono la base da cui partono agricoltori e trasformati per ricostruire l'intera filiera cerealicola in stretta connessione con il mondo del consumo. Ma quali problematiche portano con sé queste varietà? Come vanno coltivate? Quali tecniche di trasformazione sono più adatte alle loro caratteristiche tecnologiche? Come fare per accedere alle sementi e riprodurle in azienda? Come migliorarle per renderle più adatte alle diverse condizioni di coltivazione? Questo incontro vuole rispondere a queste domande, creando un momento di confronto tecnico tra le varie realtà nazionali ed europee, in modo da garantire un trasferimento della conoscenza tra i diversi attori impegnati in questa nuova filiera. L'obiettivo è ricostruire il sapere legato a coltivazione e trasformazione di queste varietà. Coltiviamo la diversità nasce all'interno del Coordinamento Europeo Liberiamo la diversità! www.liberatediversity.org e quella di Peccioli è la seconda edizione dopo l'incontro organizzato nel 2009 in Francia dal Réseau Semences Paysannes.

L'incontro sarà diviso in due parti: dal 12 al 14 giugno 120 partecipanti si confronteranno in laboratori tematici osservando sul campo le varietà che trasformano. Il 15 giugno è prevista una giornata aperta al pubblico, che potrà testare i pani e le paste prodotte, partecipare ad alcuni laboratori di trasformazione e toccare con mano la diversità coltivata nel campo catalogo. Parteciperanno agricoltori e trasformati provenienti da Italia, Francia, Spagna, Germania, Austria, Svizzera, Portogallo, Bulgaria, Ungheria, Iran, Regno Unito, Belgio, Danimarca, Lituania.

Laboratori e approfondimenti

Dal 12 al 14 giugno sono previste 5 sessioni di lavoro in parallelo in modo da dare ai partecipanti la possibilità di seguire tutte le attività. La realizzazione dei laboratori e dei seminari di approfondimento è curata da alcuni animatori provenienti dai vari paesi partecipanti, tra cui segnaliamo: Salvatore Ceccarelli, Stefano Benedettelli, Oriana Porfiri, Giovanni Fabbri, Alessandro Gelli, Giovanni e Rosario Floriddia, Giovanni Dinelli, Giuseppe Li Rosi, Claudio Pozzi, Riccardo Bocci, Nello Blangiforti, Ambrogio Costanzo, Franco Pedrini, Massimo Angelini, Livia Ortolani, Aldo Tistarelli (Italia), Jean François Berthelot, Christian Dalmasso, Nicolas Supiot, Patrick Dekochko, Florent Mercier (Francia), Marc Dewalque (Belgio), Svilen Klasanov (Bulgaria).

Cosa succede durante gli incontri

- Laboratori su pane, pasta, pizza, biscotti e taralli
- Scambio di esperienze di ricostruzione delle filiere dei cereali
- Visite tematiche al campo catalogo di 200 varietà di cereali
- Valutazione organolettica di pane e pasta prodotti nei laboratori
- Approfondimenti sul miglioramento genetico partecipativo

Come partecipare

12-14 giugno: quota iscrizione: € 150, comprensiva di pasti e 6 Schede Tecniche RSR -2013 sui cereali

Le iscrizioni si raccolgono compilando l'apposito [modulo di iscrizione](#) sul sito o scrivere a info@semirurali.net. Ai sostenitori RSR si applica uno sconto del 10%

Pernottamento: a carico dei partecipanti, con possibilità di scelta dell'alloggio durante la compilazione del modulo in:

campeggio per tre notti: € 30

B&B per tre notti: € 100

15 giugno: ingresso libero, confermare la partecipazione a info@semirurali.net

Pernottamento: a carico dei partecipanti, le strutture consigliate sono indicate sul sito www.cultivatediversity.org