

RICERCA. Nella Banca del Germoplasma autoctono vegetale-BaGAV dell'Università di Udine sono conservate oltre 380 «accessioni» allo scopo di tutelare biodiversità e sicurezza alimentare

Così si custodiscono i semi

C'è una banca alle porte di Udine. Non ha «caveau», ma due frigoriferi – della capienza di 15 metri cubi ciascuno – e alcuni congelatori a colonna. Lì dentro è custodita una preziosissima collezione di migliaia di semi. In gergo si chiamano «accessioni». Ce ne sono 380 di oltre 35 specie diverse. Dal fagiolo all'aglio, dalla patata alla bietta, ma anche cetriolo, pomodoro, frumento tenero, mais da polenta, grano saraceno, orzo, fave, soia, cavolo, verza, broccolo, cipolla, scalogno. È la Banca del Germoplasma autoctono vegetale del Friuli Venezia Giulia-BaGAV, diretta attualmente dal professor Pietro Zandigiacomo, istituita e gestita dall'Università di Udine (grazie ad una legge regionale che ha fatto proprie le indicazioni di una norma nazionale in seguito alla Convenzione sulla Diversità biologica elaborata nel 1992 a Rio de Janeiro), attraverso il suo Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali che opera con l'obiettivo di tutelare le risorse genetiche autoctone. Tradotto significa che nei suoi campi, nei suoi laboratori e nelle



A sinistra Riccardo De Infanti, uno dei custodi dei semi, in un campo di aglio a Resia; sotto, una delle celle frigo della BaGAV di Sant'Osvaldo a Udine



celle frigorifere, ogni giorno si opera per garantire la continuità delle specie vegetali autoctone. Quelle che hanno contraddistinto – e lo fanno ancora oggi – le abitudini e la cultura alimentare del territorio friulano. BaGAV ha sede all'Azienda agraria sperimentale universitaria-Azia di Sant'Osvaldo. Lì, dal 2002, entrano ogni anno migliaia di sementi. Ad accoglierli c'è **Riccardo De Infanti**, referente tecnico e scientifico del progetto. È lui uno dei custodi dei semi. Tra i suoi compiti anche quello di andare a scovarli un po' dappertutto. A dare una mano alla tutela della biodiversità, la promozione di una serie di incontri pubblici – specie nell'area montana – per far

conoscere alle comunità l'operato della Banca. «Capita che le persone si presentino alla serata già con un vasetto di semi, magari appartenuto ai nonni. Soprattutto in montagna gli agricoltori non si sono fatti influenzare dagli ibridi delle multinazionali e hanno continuato a seminare quello che avevano sempre coltivato i loro avi», racconta De Infanti. Di solito dalle terre alte arrivano per lo più fagioli. Nella Banca, ben custodite, ci sono già oltre 200 accessioni. Bianchi, neri, marroni, screziati, rossastri e molti altri. Dal comune «phaseolus vulgaris» a quello di Spagna «phaseolus coccineus». Per ogni campione che entra alla BaGAV l'iter prevede

l'immediata compilazione del passaporto sulla base di standard internazionali. «Da quel momento al seme è assegnato un codice specifico che lo rende riconoscibile in ogni parte del mondo». In quei numeri c'è tutto: la storia del seme, il luogo di provenienza, chi lo ha donato, le caratteristiche della pianta. Spesso, racconta De Infanti, le sementi sono accompagnate da aneddoti particolari. «Soprattutto in montagna la loro conservazione aveva un grande valore simbolico. Erano frutto di scambio tra coltivatori e venivano persino portati in dote dalle donne. Un'usanza che ci ha permesso di avere a disposizione ancora tanto materiale».

Prima di finire nei frighi-caveau, secondo rigidi protocolli, le collezioni sono meticolosamente pulite e asciugate. I semi sono portati ad un'umidità che oscilla dal 7 al 10%. «Parte del materiale, dentro vasi di vetro ermetici, si conserva in celle frigorifere ad una temperatura di circa 2-4 gradi centigradi». È la media conservazione. I semi, per un periodo di 15/20 anni, restano a disposizione di studiosi e agricoltori che ne fanno richiesta. La conservazione di «lungo periodo» ha una durata di circa 40-50 anni e i semi, protetti in sacchi di alluminio sottovuoto, sono portati a meno 20 gradi. «Ciò che finisce in congelatore, secondo la normativa, rappresenta la sicurezza alimentare in caso di catastrofi». Il compito di De Infanti e dei suoi collaboratori non è unicamente quello di custodire il prezioso materiale, ma anche di garantirne la sopravvivenza. Per questo ad ogni primavera a Sant'Osvaldo si seminano in pieno campo, o in serra, i lotti delle accessioni originarie. «È un'operazione che consente ulteriori studi per la caratterizzazione morfologica della specie, per mantenere una buona percentuale di germinabilità, che non deve mai scendere sotto il 70%, e per far fronte al ringiovanimento periodico dei semi». Per la tutela di alcune accessioni, la Banca si affida ai cosiddetti Agricoltori Custodi. Attualmente le coltivatrici che hanno questo delicatissimo compito sono Monica Peresson ad Arta Terme ed Eliana Solari a Pesariis, titolari di due aziende a conduzione biologica che – coadiuvate dai rispettivi familiari – per conto di BaGAV coltivano tra gli

altri fagioli, patate, aglio, scalogno, cipolla e mais. «Ricorriamo a loro per riprodurre i semi nel proprio ambiente naturale quando le caratteristiche sono difficilmente riproducibile nella struttura di Sant'Osvaldo», spiega De Infanti. Purtroppo, a volte, capita che la germinazione non vada a buon fine. In montagna come in serra. «È successo ad esempio con il «café mat neri», una soia con tegumento scuro che soprattutto in tempi di guerra e carestia consentiva, una volta tostata, di ottenere una bevanda simile al caffè». Dai semi recuperati a Paularo, forse perché troppo vecchi, non è nata nemmeno una pianta. Così il vegetale autoctono potrebbe essere andato perso per sempre. «A meno che – è l'appello del custode – non ci sia ancora qualcuno che ha conservato qualche seme».

Diverso, invece, il destino per il «café mat blanc», una soia con tegumento chiaro, ora custodito in Banca e recuperato sempre a Paularo. Pronto, qualora sia richiesto un campione, a partire destinazione Bari o le isole Svalbard in Norvegia, rispettivamente le sedi della Banca italiana e mondiale del Germoplasma autoctono vegetale. Al pari di quanto avviene a Udine, l'obiettivo comune – indicato dal Trattato di Rio – è quello di custodire le risorse genetiche vegetali non solo per la sicurezza alimentare, ma anche come fondamenta per un'agricoltura sostenibile e per salvaguardare la biodiversità. Una custodia che – come sta accadendo in Friuli – può anche diventare memoria delle tradizioni culinarie e delle abitudini alimentari delle popolazioni locali.

Monika Pascolo

Sostenibilità, incontro di Confagricoltura Fvg

«La sostenibilità in agricoltura tra necessità, vincoli e opportunità», è il titolo del convegno promosso da Confagricoltura Fvg, martedì 18 giugno, alle 9.30, al ristorante Al Doge di Villa Manin. Moderati dal giornalista Adriano Del Fabro, dopo il saluto del presidente dell'organizzazione regionale, Claudio Cressati, interverranno: Deborah Piovani, imprenditrice agricola veneta e portavoce del manifesto «Cibo per la Mente»; Francesco Marangon, delegato del Rettore dell'Università di Udine per la sostenibilità; Lorenzo Furlan, dirigente di Veneto Agricoltura; Michele Morgante, direttore dell'Istituto di Genomica Applicata di Udine; Cesare Tapparo, avvocato penalista del foro di Udine e Milano; Andrea Quallerba, direttore della società agricola Principi di Porcia e Brugnera e Matteo Lasagna, vice presidente nazionale di Confagricoltura. Partecipa l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier. Ingresso libero.