

# **Dai campi alla tavola. Obiettivo? Ricostruire la filiera dei cereali**

**CASTIGLIONE D'OTRANTO** – Ricostruire le filiere di cereali, dai campi alla tavola, riorganizzando la produzione, la trasformazione, la distribuzione. Per innovare l'economia contadina e garantire a tutti un equo accesso al cibo sano. A Castiglione d'Otranto (Lecce), venerdì 1 e sabato 2 marzo si terrà la nuova edizione di *Filigrane*, evento annuale e nazionale di confronto e scambio sul tema delle filiere cerealicole. E' organizzato da Rete Semi Rurali, in collaborazione con Casa delle Agricolture, Associazione Marina Serra e i progetti europei Cerere e Diversifood, oltre al programma Risorse genetiche vegetali/Fao del Ministero delle Politiche agricole.

Coltivatori di cereali antichi, mugnai, fornai, gruppi di acquisto, botteghe: sono in crescita le esperienze virtuose legate alla filiera nelle regioni meridionali ed è utile e necessario che gli incontri per la costruzione di buone pratiche riescano a raggiungere e coinvolgere gli attori. Punta a questo la due giorni a Castiglione d'Otranto, dove l'associazione Casa delle Agricolture Tullia e Gino e l'omonima cooperativa da anni coltivano farro, grani, orzo, miscuglio di cereali su terre sottratte all'abbandono e dove il prossimo 31 marzo sarà inaugurato il primo mulino di comunità d'Italia, centro di trasformazione di qualità dei cereali e dei legumi. Non una realtà isolata, ma legata a decine di associazioni, società agricole e contadini del territorio e, in particolare della Rete Salento km0.

Presso la ex scuola elementare del paese, venerdì pomeriggio e sabato mattina (1 e 2 marzo) verranno affrontati i temi della riproduzione e del miglioramento delle vecchie varietà di

cereali come pratica quotidiana condivisa; si discuterà di selezione, pulizia e stoccaggio dei raccolti; ci si confronterà su trasformazione e commercializzazione, sulla sostenibilità economica ed ambientale dei processi cerealicoli. Verranno condivisi i percorsi di costituzione delle popolazione evolutive di frumento duro e tenero, le opportunità, i problemi organizzativi e fitosanitari legati alla scelta di abbandonare le varietà convenzionali. Attenzione sarà posta anche alle alternative nella produzione dei grani duri e in particolare alla varietà Senatore Cappelli. *“Metteremo molta attenzione – dicono ancora dalla Rete Semi Rurali – alla costruzione di buone relazioni fra le parti, dal campo alla tavola, alla possibile condivisione del rischio d’impresa, all’impulso che le transazioni commerciali potrebbero dare ad animazione e ricerca partecipata sui territori”.*

Le due giornate sono organizzate per momenti di assemblea plenaria e di lavoro tematico per gruppi, in cui verranno posti interrogativi e si cercheranno risposte presenti e futuribili. Si discuterà anche della raccolta delle parcelle e in pieno campo, stoccaggio, selezione e pulizia, molitura e trasformazione visti nei loro aspetti tecnici e strumentali ma con una grande attenzione agli aspetti organizzativi, sociali e di mercato. La costruzione di nuovi modelli di relazione fra le parti è infatti, secondo gli organizzatori, elemento irrinunciabile di questo percorso.

## Programma

Venerdì 1 marzo 2019: Arrivo in mattinata, registrazione, distribuzione dei materiali. Possibilità di pranzo a buffet presso struttura convenzionata. Alle 14,30, inizio dei lavori: presentazione dei partecipanti, i punti di forza e di fragilità delle iniziative in corso. Panorama nazionale e nelle reti meridionali: possibili sinergie. Alle h 16.30, presentazione e formazione dei tre gruppi di lavoro: dal seme alla raccolta; dallo stoccaggio alla trasformazione; patti

sociali e distribuzione del valore lungo la filiera. Alle 17.30, lavoro per gruppi, prima sessione. Alle 19, conclusione dei lavori. Alle 20, cena sociale a cura di Coop. Casa delle Agricolture.

Sabato 2 marzo, inizio alle 9.30 con il lavoro per gruppi, seconda sessione. Alle 10.50 pausa caffè; alle 11.10 lavoro per gruppi, terza sessione. Alle 12.30 Restituzione in plenaria del lavoro dei gruppi; alle 13.30 pranzo a buffet (opzionale).

Per info sulla partecipazione: Rete Semi Rurali :  
info@semirurali.net Tel 328 4799983 – 348 1904609 Casa delle  
Agricoltura: ass.casadelleagricolture@gmail.com Tel. 338  
107092 .