



I legumi, compresi tutti i tipi di fagioli e piselli secchi, sono una fonte economica, gustosa e molto nutriente di proteine e micronutrienti vitali che può essere di grande beneficio per la salute e i mezzi di sussistenza delle persone, soprattutto nei paesi in via di sviluppo.

Con lo slogan "semi nutrienti per un futuro sostenibile", l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha dichiarato il 2016 l'Anno Internazionale dei legumi per fare opera di sensibilizzazione e aumentare la consapevolezza dei molti vantaggi dei legumi, incrementarne la produzione e il commercio, e incoraggiare utilizzi nuovi e più intelligenti lungo tutta la catena alimentare.

<http://www.fao.org>

Hanno collaborato alla realizzazione della giornata



Come arrivare

da Torino: dall'autostrada Torino-Savona uscire a Mondovì, tenere la direzione Cuneo, e alla rotonda della Meridiana, all'altezza di Sant'Anna Avagnina, svoltare a destra, seguendo le indicazioni per Rocca de' Baldi.

da Cuneo: prendere la S 564 per Beinette-Pianfei-Mondovì e arrivati alla rotonda della Meridiana, all'altezza di Sant'Anna Avagnina, svoltare a sinistra, seguendo le indicazioni per Rocca de' Baldi.

da Mondovì: prendere la S 564 per Beinette-Cuneo, e alla rotonda della Meridiana, all'altezza di Sant'Anna Avagnina, svoltare a destra, seguendo le indicazioni per Rocca de' Baldi.

Per i partecipanti alla giornata, alle ore 16,30 avrà luogo la possibilità di una visita guidata straordinaria al Castello e al Museo Etnografico "Augusto Doro", al costo del biglietto ridotto.

P.za Pio VII - Rocca de' Baldi (CN)
Segreteria organizzativa: 349 1961569 - 339 4140222
www.museodoro.org - info@museodoro.it

BIODIVERSITÀ: CULTURA E COLTURE

Per la tutela e salvaguardia
del paesaggio e dell'agricoltura
tradizionale



Domenica 11 settembre 2016

Castello di Rocca de' Baldi (CN)

ore 9,00 - 18,00

Incontro di esperienze colturali
e gruppi tematici di approfondimento
su Frumenti, Legumi, Panificazione
familiare e Alimentazione

Ingresso libero





La salvezza umana e ambientale del pianeta, è realizzabile attraverso un'agricoltura sostenibile che veda i contadini e le contadine di ogni età e luogo produrre buon cibo in un contesto in cui gli stessi agricoltori siano protagonisti di progetti economico ecologici in cooperazione con i tecnici e i cittadini-consumatori.

Agricoltura sostenibile vuol dire anche valorizzazione della biodiversità che ha caratterizzato, e caratterizza, paesaggi e culture dei diversi orizzonti territoriali.

Questo incontro è parte di un percorso di approfondimento delle conoscenze e delle esperienze relative alle varietà agricole locali, storiche e tradizionali, con l'obiettivo di accrescere la diffusione di una corretta informazione e creare una rete tra i soggetti che vogliono "seminare" buone pratiche rurali e sociali. Buone pratiche in grado di sostenere lo scambio di esperienze nell'ambito di una rete solidale e pubblica, al di fuori delle logiche di concorrenza e privatizzazione in agricoltura, per il diritto di tutti ad accedere alle fonti del cibo e della sua qualità, nell'ambito di un armonico sviluppo della nostra casa comune, della nostra terra.

In questa occasione vengono approfonditi in particolare i temi della coltivazione e dell'utilizzo dei frumenti di varietà locali e di quelle selezionate fino alla metà del Novecento, oggi fuori dai Registri varietali commerciali. Attraverso la presentazione di esperienze, e il successivo lavoro in gruppi tematici, si affrontano gli aspetti connessi alla riproduzione e moltiplicazione delle sementi, le tecniche agronomiche sostenibili senza chimica di sintesi, e la meccanizzazione nelle aree montane.

Poiché il 2016 è l'Anno Internazionale dei Legumi, in questa giornata avviamo contestualmente anche un lavoro sulle varietà tradizionali di legumi adatte ad essere coltivate nelle aree di pianura e montane piemontesi, partendo da pratiche e sperimentazioni di alcuni agricoltori e discutendone successivamente in gruppo.

ore 9,00 | Saluti

Bruno Curti, Sindaco di Rocca de' Baldi
Michele Quaranta, Pres. Museo Storico Etnografico "Augusto Doro"
Oreste Bertola, Pres. Comizio Agrario di Mondovì

ore 9,30 | Interventi introduttivi

Attilio Ianniello, Comizio Agrario di Mondovì
Caterina Lerda, SSSAA della Provincia di Cuneo

ESPERIENZE E PRATICHE CULTURALI

ore 10,00 | Ricerca e coltivazione di frumenti e segale in Valle d'Aosta

Mauro Bassignana, docente e ricercatore –
Institute Agricole Regional di Aosta

ore 10,30 | Il lavoro sui cereali delle reti contadine in Francia

Christian Dalmasso e **Gilles Mailhè**, agricoltori –
Reseau Semences Paysannes

ore 11,00 | PAUSA CAFFÈ

ore 11,30 | Campi varietali di frumenti nelle Valli Stura e Grana

Roberto Schellino (ARI) e **Mauro Giordana**,
agricoltori

ore 12,00 | Sperimentale e riproduzione di cereali nel Biellese

Alessandro Corbellini, agronomo e insegnante

ore 12,30 | Coltivazione locale di varietà tradizionali di legumi

a cura di Pro Loco Roccabaldese

ore 13,00 | Interventi dal pubblico

ore 13,30 | PAUSA PRANZO

Zuppa di cereali e legumi, a cura della
Comunità del cibo "Piccoli chef di Bagnasco",
e **Dolce a base di fagioli**, a cura di Pro Loco
Roccabaldese

GRUPPI TEMATICI DI APPROFONDIMENTO

(a libera partecipazione)

ore 15,00 - 18,00

FRUMENTI - a cura dei relatori
Sementi, tecniche colturali e
meccanizzazione.

LEGUMI - a cura dei relatori
Sementi, tecniche colturali e
meccanizzazione.

PANIFICAZIONE FAMILIARE - a cura di
"Papavero Rosso"
Qualità delle farine e tecniche di lavorazione.

ALIMENTAZIONE - a cura di Paolo Minio
Cereali e legumi per una sana cucina e
alimentazione.