



Giardino della Flora Appenninica

Parte la due giorni per apprezzare la biodiversità e l'orto di casa

Studiosi a confronto per il recupero, la conservazione e valorizzazione delle risorse agronomiche locali

CAPRACOTTA. Il filosofo Ludwig Feuerbach sarebbe curiosissimo di partecipare al workshop che si svolgerà oggi e domani sul tetto del Molise: il Giardino della flora appenninica di Capracotta. È stato, infatti, il primo ad affermare, tra lo scandalo della cultura che lo bollò di materialismo, che "l'uomo è ciò che mangia" e che dunque il benessere umano deriva per gran parte dall'alimentazione sana. E pensare che viveva in un secolo, l'Ottocento, in cui l'agricoltura era ancora naturale. Chissà cosa direbbe oggi.

Il consorzio del Giardino della Flora appenninica in collaborazione con l'università del Molise e l'associazione Anticheterrae Molise è promotore dell'appuntamento di oggi e di sabato dal titolo "Recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse agronomiche locali" che ha l'obiettivo di valorizzare l'agricoltura che rispetta la migliore tradizione del territorio molisano, capace di produrre cibi sani e salutarissimi, nella consapevolezza che nutrirsi si alimenti "avvelenati", si contamina negativamente sia il corpo che la mente. L'iniziativa è giunta alla seconda edizione e punta a dare sostegno alle colture autoctone, perché dopo l'ubriacatura della mondializzazione industriale, agricola e culturale, la nuova frontiera dell'alimentazione è il ritorno a casa, agli antichi sapori, ai prodotti nati dalla terra che ci circonda. Quelli dell'orto. Il dibattito e i lavori, che avranno inizio stamattina alle 10.00 con i saluti del sindaco Antonio Monaco e la presentazione del workshop a cura del presidente del Giardino, Maria Antonietta Conti e il responsabile scientifico, Stefania Scippa, saranno finalizzati alla valorizzazione e alla diffusione delle specie ortofrutticole locali, dei prodotti a chilometro zero, di cui spesso si parla, senza però operare per

promuoverli e garantirne veramente la provenienza. Le associazioni agricole regionali e nazionali si scambieranno le loro esperienze di coltivazione, innesto, conservazione dei semi, nel totale rifiuto di veleni come i pesticidi e gli ogm, dei quali ancora non si conosce tutta la pericolosità di inquinamento dell'ambiente agricolo e gli effetti sulla nostra salute. I partecipanti si scambieranno, insieme ai semi autoctoni, le esperienze di piccoli imprenditori agricoli - regionali ed extra regionali - tese a promuovere mercati a vendita diretta, a sensibilizzare i cittadini alla coltivazione di orti e le scuole a promuovere giardini didattici. Il titolo del workshop riassume egregiamente le finalità che si intendono conseguire, con il corollario degli aspetti scientifici, culturali, ambientali, giuridici ed economici. "Un incontro e uno scambio importante fra università, associazioni agricole e cittadini - come spiega Giovanni Pelino, curatore e segretario amministrativo del consorzio del Giardino della flora appenninica - che hanno maturato, con le esperienze della vita e i problemi di inquinamento e delle truffe alimentari, la convinzione salutare che non ci si deve accontentare di mangiare, ma si deve pretendere di sapere che cosa si mangia, e chi e come lo produce".

Ai lavori parteciperanno Roberto Brioschi e Paolo Boscolo di "Civiltà contadina", associazione nazionale per la salvaguardia della biodiversità rurale, Michele Tanno di "Arca sannita", Sebastiano Delfino e Lorenza Paoloni,

dell'Università del Molise, Francesco Boschi (associazione Anticheterrae), Sergio Guidi, responsabile Arpa per l'Emilia Romagna per la biodiversità, Vittorio Sallustio, presidente Coldiretti Molise. Ad intervallare la giornata un buffet con esposizione e degustazione di prodotti locali. Alle 16.00 è prevista una tavola rotonda, a cui parteciperà l'assessore regionale all'agricoltura, Vittorino Facciola. La giornata di domani, invece, sarà dedicata ad attività pratiche e laboratori didattici, con gruppi di lavoro interassociativi.

Az