

Percorsi di conoscenza, coniugando la tutela della Terra e la sana alimentazione

I moduli tematici scelti dal **Comitato scientifico** del Premio “**Galante Colucci**” per l’assegnazione del premio **Mai d’Argento**, che con il biennio 2019\2020 approda alla quarta edizione, sono strettamente correlati con lo spirito delle tradizioni degli antichi culti arborei praticati in vaste aree dei **Paesi** del bacino del **Mediterraneo**, segnatamente sul versante europeo, con cui si rende omaggio alla **Natura**, generatrice di vita sulla scia dei **Miti della classicità e della religiosità greco-romana**; tradizioni che nel territorio dell’ **Unione intercomunale del Baianese e dell’Alto Clanio** s’identificano con la simbologia dei **Mai**.

Sono moduli tematici che connettono la **condizione** del presente, in cui vive la società mondializzata - aperta e senza frontiere- e l’**essenza** del passato e di cospicua parte della storia dell’incivilimento di uomini e popoli; moduli tematici a “**finestre aperte**” che generano e dischiudono multiformi ventagli d’integrazioni e correlazioni tra i **saperi**, alimentando il senso della creatività e lo spirito delle conoscenze che mai esaurisce i suoi orizzonti, tracciandone sempre altri e nuovi. E’ il quadro dei **saperi**, in cui interagiscono **Agronomia, Botanica, Chimica, Economia, Scienza dell’alimentazione, Storia dei territori**. Ed ecco il prospetto dei moduli tematici per il conferimento dei **Mai d’Argento del Premio Galante Colucci, quarta edizione**:

Le gastronomie del Sud del Mondo per la sana alimentazione e la tutela della Terra.

L’ economia del legno, nella storia del territorio e oggi.

Il castagno, l’albero del pane nella storia alimentare dell’umanità, risalendo ai profili della narrazione di Senofonte, il grande e poliedrico storico greco, e alla poesia di Giovanni Pascoli, il cantore del Nido- campagna e del Nido- famiglia.

Sono moduli tematici per i quali il **Comitato scientifico** ritiene di presentare **alcune linee di mappa di orientamento**, a cui potrebbero ispirarsi- per l’ideazione e

la produzione dei loro elaborati e manufatti lignei e in cartapesta - i partecipanti al **Concorso** dell'assegnazione dei **Mai d'Argento**; sono soltanto **alcune linee** tracciate senza alcuna valenza di **pre-giudizio e di vincolo**, costituendo elementi di supporto enunciati con carattere generico e di massima.

Prima mappa

Nutrire il pianeta, energia per la vita.

E' il percorso che ha connotato l'**Esposizione** universale svoltasi a Milano del **2015**, con tante aree di promozione e diffusione di conoscenza, tra cui quella del cibo e della sana alimentazione. E' l'area, in cui occupa un rilievo particolare ed esteso la cosiddetta **Dieta mediterranea**, con le eccellenze culinarie diffuse sull'intero bacino di quel **Mare**, nelle cui acque s'incrociano e miscelano i flussi di civiltà dei popoli d'**Europa**, d'**Africa** e d'**Asia**.

E' la **Dieta** che si colloca nella sfera della **sostenibilità ambientale**, quale fondamento basilare per la tutela della **Terra** e la salvaguardia delle sue risorse, così come ben si prospetta negli obiettivi delle **Conferenze** internazionali sui cambiamenti climatici che si sono susseguite dal 2015 al 2018 a **Parigi, Rio, Bonn**, risalendo al **Trattato di Kyoto**, per approdare all' **Agenda 2030**, sottoscritta da **200** tra Stati e governi nazionali che aderiscono **all' Organizzazione delle Nazioni Unite**. E' tema di forte caratura sui versanti dell'etica della responsabilità che interpella in via primaria l'umanità della società sviluppata, a fronte degli indici di crescita della popolazione mondiale che nel **2018** ha raggiunto la soglia dei **sette miliardi di abitanti**, mentre nel **1850** era attestata sulla soglia di **un miliardo e 222 milioni di abitanti** e nel **1995** era già salita sulla quota dei **cinque miliardi e 849 milioni di abitanti**.

E' un trend di evoluzione costante e diffuso, a cui corrisponde una **crescente domanda di cibo da soddisfare**. E la **sola** produzione di cibo per **sette miliardi di esseri umani** fa dilatare la loro "impronta" sulla **Terra** in misura massiccia e imponente, con una serie di effetti-domino, tra cui spiccano in particolare **1) la capillare e diffusa emissione di anidride carbonica 2) la progressiva cancellazione della biodiversità, 3) il consumo eccessivo dei suoli agrari dedicati alle monocolture intensive e ai sempre più vasti ed estesi allevamenti zootecnici, che si realizzano per produrre carne destinata al consumo umano, 4) l' uso irrazionale della risorsa-acqua**. Sono quattro

effetti complementari e interagenti, a cui l'umanità, ma soprattutto le società affluenti e dell'opulenza sia **dell'Occidente** che dell' **Oriente** sono chiamate a dare risposte sul versante delle politiche di solidarietà planetaria, facendo leva sulle pratiche della cultura dell'**ambientalismo riformista**, in virtù del quale la **Scienza** e la **Tecnologia** siano a servizio della **Vita**, l' **Artificiale** sia di supporto al **Naturale**, senza svilirlo e depotenziarlo.

In questo contesto assumono valore e rilievo le gastronomie del **Sud del Mondo**, le cosiddette **cucine povere**, i cui ingredienti si basano su antiche e collaudate tradizioni culinarie; gastronomie, ancorate a coltivazioni che producono alimenti in cui sono ampiamente presenti molteplici **anti-corpi che contrastano al meglio e con efficacia i quattro effetti-domino prefigurati e rappresentati**. E non a caso rientrano in larga misura nella lista predisposta e diffusa, con larga opera di divulgazione dal **WWF**, in cui sono indicati e annoverati i "**50 alimenti del futuro salutari per le persone e per il pianeta**"; sono alimenti vegetali, proteici e senza glutine, adatti alle diete meno ricche di carne e a chi soffre intolleranze, ma soprattutto aprono scenari nuovi in termini di **sostenibilità**. E si pensi ai cereali come il **fonio**, coltivato in **Senegal** e nel **Ciad**, ora esportabile nell' **Unione europea**, o alle **piante** -come la **moringa**-, che hanno radici a fittone, lunghe e profonde che cercano da sole acqua sottoterra, **crescendo anche in zone desertiche**, fissando nel suolo l' **azoto**, con cui creano "**le migliori condizioni di sviluppo per sé e altre piante, mitigando gli effetti dei cambiamenti climatici**".

E' il circolo virtuoso dell' **azoto**, fertilizzante naturale per eccellenza- un tempo nelle campagne nostrane si otteneva con la zappatura a mano con la pratica del **sovescio**, "**o pascone**"- e quanto più ce n'è nel terreno, più cresce la vegetazione e più anidride viene assorbita, facendo calare al contempo e in automatico l'effetto-serra. E' lo scenario che consegnano le gastronomie dell'**Africa occidentale**, dell' **India**, del **Vietnam** e dell'**America centrale** in ideale collegamento con la **Dieta mediterranea**.

Seconda mappa

Il legno nella storia del territorio e prospettive dell'oggi

L'economia del legno, praticata e vissuta ieri nel territorio fa riferimento al vasto ed esteso patrimonio dei boschi dei **Monti Avella** che incorniciano la **Valle dell'Alto Clanio** e la **Valle munjanense**. E' stata un'economia di auto-consumo, ma ben significativa, che ha inciso nella realtà sociale delle comunità locali, sia sul versante della lunga filiera dei mestieri, diretti o indiretti, collegati con la lavorazione dei materiali lignei dei boschi, sia per la loro commercializzazione. E' un'importante realtà, che continua ad avere una sua presenza, con piccole e medie imprese, e un'importante società per azioni.

Il presente si connette con il passato, prendendo come riferimento, per quanto possibile, l'ipotizzato modello d' **Azienda speciale forestale** che è in fase di costituzione \ realizzazione in **Alta Irpinia**; un'**Azienda** che associa **25 Comuni** e **due** Comunità montane che si prefiggono di porre in valore il cospicuo patrimonio dei boschi del territorio in partnership con le più importanti società nazionali del **comparto-legno**, settore trainante dell'economia del **Bel Paese**. Ma il presente si connette soprattutto con la congrua valorizzazione del **Parco del Partenio**, di cui i **Monti Avella**, con i loro **boschi urbani** sono componente primaria, valorizzazione che fa leva sul turismo ambientale.

Terza mappa

Il castagno, "l'italico albero del pane"

Senofonte, eccellente storiografo e poliedrica voce del mondo greco del IV secolo a.C. e celebre autore dell' **Anabasi**, della **Catabasi** e della mirabile **Ciropedia**, definì il **castagno l'albero del pane** - ed era coltivazione dominante nell'Asia minore- **Giovanni Pascoli** lo aggiudicò tout court al **Bel Paese**, chiamandolo " **l'italico albero del pane**", identificando così le **castagne**, ricche di amidi e carboidrati come il cibo dei poveri, facendo riferimento alla castanicoltura praticata lungo lo **Stivale**, in montagna e in collina. E alle **castagne**, il cantore del **Nido-campagna** e del **Nido-famiglia**, rese omaggio con componimenti in lingua e il poemetto in lingua latina, intitolato " **Castanea**", attingendo alla cultura sociale della "sua" **Romagna**. E delle **castagne** non solo raccontò il prodigio di primaria fonte d'alimentazione popolare, ma anche ne celebrò ed esaltò la natura di ... **Pecchia**, la ... generosa e pregiata **carnem fracidam (verso 28, Castanea)**, intesa come **polpa matura di fragrante frutto**, ad alto valore nutritivo.

E che l'**Italia** sia il **Paese delle castagne** non c'è alcun dubbio; basterà ricordare che nel 1939 il decreto regio di **Vittorio Emanuele III** fissò la distinzione tra **castagne**- propriamente dette, frutto della pianta selvatica- e **marroni**- frutto della pianta coltivata ad hoc. E' la distinzione che corre tra la **caldarrosta** croccante e gustosa e il raffinato **marron glacè**. E per capire, che cosa che le castagne abbiano rappresentato-e rappresentino- nella storia socio-culinaria nazionale, sarà utile ricordare che nel primo decennio del '900 se ne produssero e consumarono nel **Bel Paese** oltre **800** milioni di chilogrammi; un consumo che si è venuto sviluppando sotto varie forme e importanti filiere produttive per aziende che operano nella pasticceria e nell'arte dolciaria con brand di valore internazionale, tanto che le **castagne** s'importano da **Spagna, Portogallo e Turchia**.

E nel **panorama** della **castanicoltura italiana** c'è da vagliare se e quali condizioni sussistano per l'eventuale incremento dei **castagneti** dei **Monti Avella**, a cui si collega la significativa e sempre più cospicua produzione dei **mieli**

E'- quest'ultima- un'altra **bella storia** che racconta il territorio da promuovere e far vivere con cura e amorevolezza. Un racconto che aleggia e vibra nelle interessanti esperienze che fanno riferimento alle aziende **apicole** del territorio, modelli di laboriosità e fattori di economia produttiva e reale, oltre che presidi di salvaguardia della biodiversità del patrimonio naturalistico e arboreo del contesto geo-fisico, di cui i **Monti Avella** e il **Partenio**, sono simboli viventi, elementi di cerniera e d'interfaccia tra la **Pianura campana** e l'**Irpinia**.