

GECKO FEST TERRA E BIODIVERSITÀ

Le voci, i racconti, le esperienze di chi si confronta con passione e dedizione con i meravigliosi equilibri della natura. Biodiversità: identità, ambiente, territorio. Ne hanno parlato a Spina (PG) al Gecko Fest, durante la 3ª edizione (10-12 settembre). E le Api? Sì ci sono anche loro

Le ispirazioni nascono dai luoghi, si tramutano a volte in programmi e questi, però, sono inizialmente sempre buone intenzioni che portano dentro il seme della rinascita e della concretezza.

E a volte anche del mancato raccolto. Occorre, quindi, coltivarlo con passione affinché germogli.

È nato così, questo articolo, maturato in settembre, mese della vendemmia e pubblicato in ottobre, mese di San Francesco. Già, ma il Santo protettore dell'Italia come entra in gioco? Lo scopriremo a breve.

La terza edizione del Gecko Fest

In realtà la mia volontà era chiara.

Questa edizione del **Gecko Fest** non me la perdo. La prima l'avevo mancata per impegni di lavoro, per la seconda ero bloccato causa pandemia... la terza sarebbe stata

quella buona? E sì, è stata quella buona. Per me, si intende, perché

ho avuto modo di essere in quei giorni a **Spina**, terra di adozione.



1



2



3

- 1) Spina, sede del Gecko Fest, ripresa dal drone (foto Matteo Berlenga)
- 2) Tommaso Ghidini, Andrea Soldani e la giornalista Chiara Longo Bifano... e in sottofondo la musica di David Bowie, Space Oddity
- 3) La piazzetta del Castello con la Terra che sovrasta e l'opera di Poggioni, Sacrificium
- 4) Alcuni relatori: Isabella Dalla Ragione, Marcello Serafini, Luciano Concezzi
- 5) La locandina dell'iniziativa "I Meravigliosi Equilibri della Natura"

Dove è Spina? Nel Comune di Marsciano, in provincia di Perugia, Spina è un **incantevole borgo medievale risalente al XII secolo**, incluso nel **Castello**. È qui che si tiene da tre anni il **Gecko Fest**. E così mentre scorrevo il programma, gli obiettivi di questa edizione assumevano i connotati di un terreno ideale nel quale i diversi ospiti avrebbero piantato i semi della biodiversità.

"Terra. Della terra e per la terra. Questo è lo sguardo di ora. Terra come materia, solidità e vita ad un tempo. Ma terra anche come pianeta, universo, casa dell'essere umano nel suo complesso. Ed ecco che Terra diviene un manifesto, una dichiarazione di principio, di intenti. Lo sguardo va alla ricerca di armonia per la Terra. Armonia è bellezza. Rispetto. Conservazione. Alternanza. Storia. Tradizione. Cultura. Lo sguardo ora va alla ricerca di posti, campagne, città, case che siano storia, racconto. Lo sguardo cerca suoni, musiche, immagini che siano emozione, commozione. Lo sguardo mette le mani, le parole, le luci per Fare, modellare, produrre Armonia".

Questo il "lancio" della 3ª edizione del Festival, ideato e organizzato da **Spin-A, Enhancing People** - vedi box finale - con l'entusiasmo e l'umanità di due professionisti dell'informazione e della comunicazione come **Simona Chipi** e **Andrea Soldani**, coadiuvati da tanti volontari.

Terra e terre, sia vicine che lontane, terre diverse e per questo ricche, semi innervati in terra, spazio inteso come nostro percorso quotidiano, come astrazione e come luogo da cui osservare miserie e bellezze della nostra terra.

È **Tommaso Ghidini** (scienziato dell'Agenzia Spaziale Europea ESA), a ricordarci, nella giornata iniziale:

"La Terra vista dallo Spazio appare nella sua più completa fragilità e bellezza".

Fragilità causata da comportamenti assurdi dell'essere umano.

O pensate siano i marziani?

Terra, Ottobre, San Francesco ...

Laudato si'. Leggere e interpretare San Francesco come fautore ed esempio di radicalità che incide sui comportamenti individuali e collet-

tivi necessari per definire nuovi paradigmi economici e politici.

Più volte su **Apinsieme** abbiamo spinto e stimolato alla riflessione sulla cura della nostra casa comune, l'apicoltura, sulla necessità di uscire dall'antropocentrismo e per l'adozione di politiche ambientali, apistiche, agricole, che marchino la distanza da pratiche che hanno determinato la catastrofe climatica e l'erosione degli ecosistemi.

Laudato si', mi' Signore, per sora nostra madre terra, la quale ne sustenta et governa, et produce diversi fructi con coloriti flori et herba.

È uno dei versi del Cantico delle creature, che con emozione ho ascoltato dalle letture di **Graziano Sirici** (attore-mimo-regista), avvolgenti i vicoli del borgo di Spina, mentre salivo verso la piazzetta del Castello.

Lì, la grande sfera che rappresenta la Terra sovrasta la nostra *piccolezza*. Nella piazzetta la suggestiva opera di **Poggioni**, dal titolo *Sacrificium*, idropittura al quarzo su pannello di cemento, 120 x 200 cm, ci presenta due corpi intrecciati in un abbraccio che saturano lo spazio e





Pascoli per impollinatori.

I campi di colza tra Mercatello e Spina (foto Daniele Pochini); Trifoglio incarnato e Ulivi verso Monte Lagello

ne traboccano. Il colore dei corpi è incarnato nelle pietre del Castello, ed evoca l'impasto della terra originaria.

Musica e filosofia richiamano il *pneuma*, il soffio della vita, il suo principio. E il titolo *Sacrificium* ci ricorda il rispetto e la cura, anche per l'ambiente, principi che ai nostri giorni sembrano dimenticati.

Ci possono confortare San Francesco precursore della biodiversità? E la Chiesa che ne rafforza l'attualità con l'enciclica *Laudato si* di Papa Francesco? **O forse le pratiche quotidiane adottate dalla ricerca, dalle aziende, dai coltivatori, da noi umili terreni come tanti piccoli, ricchi e diversi semi?**

E se tutto si tenesse insieme, dipanando un unico filo multicolore?

Stiamo arrivando all'argomento centrale della terza giornata del **Gecko Fest**, incentrata su **I meravigliosi equilibri della Natura**. In questa porzione del Festival, esperti e produttori hanno ragionato sul senso di **Biodiversità: identità, ambiente, territorio**, stimolati dal conduttore e autore **Andrea Soldani**:

"Biodiversità è un concetto ormai molto presente nei dibattiti attuali, tra sfide di transizione sostenibile, ricerca scientifica, strategie produttive o educazione al consumo. Ma cos'è veramente la biodiversità? Con uno sguardo esterno la percepiamo

come bellezza della Natura, la multiforme ricchezza di specie vegetali, animali, microbiche che la abitano. Ma comprendendone i meccanismi più intimi scopriamo che la biodiversità è uno dei principali strumenti della vita e della stessa Natura, è una strategia essenziale di difesa e di adattamento che la rende prospera e fertile, in grado di rigenerarsi e di cambiare".

Sul tema biodiversità **Luciano Concezzi** e **Mauro Gramaccia**, del Parco 3A-PTA (3A-Parco Tecnologico agroalimentare dell'Umbria) e **Marcello Serafini**, Presidente del Parco, presentando l'appena uscita edizione dell'**Atlante delle Risorse Genetiche iscritte al Registro regionale** (Regione Umbria) hanno

evidenziato come: *"Essa (la biodiversità) è diventata il parametro in base al quale misurare gli effetti a medio e lungo periodo delle decisioni politiche, economiche e sociali dell'umanità in relazione alla realtà che registra un declino dello straordinario patrimonio del pianeta. Un'altra parola chiave, non di secondaria importanza, è "Agro-Biodiversità", ovvero l'insieme di tutte quelle varietà e razze che l'umanità ha nel corso dei millenni selezionato, coltivando e allevando alle fini della propria sopravvivenza".*

Il volume, relativo al solo territorio umbro, dimostra come, al di là della sua piccola estensione, il territorio "racchiuda un'importante e variegata gamma di risorse vegetali e animali. Ognuna di queste risorse ci racconta qualcosa in più della nostra storia recente e antica, delle mani sapienti e delle menti illuminate di generazioni di famiglie contadine che hanno tramandato sino ai nostri giorni semi, piante e animali e, con essi, anche storie e tradizioni, sia personali che collettive. Una cultura materiale che è il fondamento di quella che amiamo definire tradizione eno-gastronomica italiana e che



Inquadra il QR Code per accedere all' **Atlante**

rappresenta per noi motivo di vanto nel mondo". Un lavoro svolto con tenacia e pazienza, lungo due decenni ha portato alla pubblicazione di 60 delle 70 schede di prodotto, come ha ricordato **Luciano Concezzi**. L'Atlante non esaurisce e non rappresenta tutta la biodiversità del territorio umbro, piuttosto è la punta di un iceberg, conferma **Mauro Gramaccia**.

Sono qui catalogate, infatti, le specie a rischio erosione genetica e che nella osservazione e raccolta dei dati siano accompagnate, come indica l'Atlante da un "Dossier tecnico che riporti in misura dettagliata i principali caratteri descrittivi (morfologici, fenologici, anatomici) della risorsa secondo i criteri stabiliti dalle Linee Guida Nazionali. Devono anche essere fornite evidenze di natura storico antropologica che testimonino il legame della risorsa con il territorio di origine o di più antica presenza. Le domande sono poi sottoposte all'esame del Comitato Tecnico Scientifico formato da 7 esperti (due per le varietà erbacee, due per le arboree, due per le razze animali, uno per la sezione microbica) (...).

E scorrendo le pagine dell'Atlante ecco emergere, a proposito di territorio marscianese, due prodotti: la **pesca marscianese** le cui prime citazioni risalgono agli anni '20 e il **pomodoro di Mercatello**, frazione leggermente più a valle rispetto a **Spina**, adagiata e coperta di luce durante la fioritura della colza.

Avendo avuto la fortuna di assaggiarlo più volte non posso che confermare bontà, peculiarità e caratteristiche del pomodoro.

E spesso bontà e imperfezione convivono.

Infatti, "(...) questa varietà, invece, a causa della sua facile deperibilità, viene prodotta soprattutto per il con-

sumo familiare o per la vendita diretta in azienda. Proprio la facile deperibilità (dovuta alla buccia sottile), assieme ad alcuni difetti fisiologici e agronomici (scarsa allegazione, deformità del frutto) fanno pensare che si tratti di una varietà molto vecchia e presumibilmente non migliorata (...)"

E sempre a proposito di territorio, fondamentale è la stretta connessione con le comunità locali:

" (...) senza il lavoro, testardo e appassionato di moltissimi agricoltori, uomini e donne, giovani e anziani, tutto questo sarebbe stato molto più difficile, per non dire impossibile. (...) un nostro tentativo di rendere omaggio a queste persone e al loro lavoro quotidiano e paziente che racchiude, nel significato più stretto della compresenza, quello di tutte le generazioni che li hanno preceduti che e poi la sostanza della nostra identità territoriale (...).

Ligustica, mon amour

In volo di ricognizione, pagina dopo pagina, ho scorto far capolino da pagina 246 un esemplare di *Apis mellifera ligustica*.

In realtà, ad attirare l'attenzione, magari non proprio sfogliando la pagina 246, è un amico che mi dice: "n 'l' vede? È Ligustica!".

L'Atlante riporta che "(...) Pur essendo riconosciuta, anche a livello legislativo (L. 313/04), come sottospecie autoctona italiana, da studi condotti in passato, risulta con un elevato grado di purezza genetica in tutta la fascia appenninica. Ciò nonostante, essendo la sua evoluzione strettamente connessa alle differenze di clima e di pascolo presenti nei diversi ecosistemi regionali e italiani, è possibile affermare che in Umbria, come risulta dagli studi effettuati in passato sull'Apicoltura regionale

(Cesi F., 1624; Monini P., 1902; Monini P., 1908; Pierangeli D., 1907; Vecchi A., 1927), ulteriormente supportati dallo studio scientifico sulle biometrie di popolazioni di api allevate in Umbria (Bernadini Battaglini M., 1959), emerge che **già allora la popolazione di *Apis mellifera ligustica* presentava dei caratteri distintivi ed omogenei di una vera e propria popolazione locale della sottospecie autoctona italiana.** Dato riconfermato da un monitoraggio biometrico/morfometrico effettuato (2013-2014) da 3A-PTA e dal DSA3 dell'Università di Perugia su campioni di api prelevati in ambito regionale (...)"

Magari l'apetta è tra quelle che prediligono pascolare e bottinare tra i campi di colza o trifoglio come nelle immagini che scorrono sugli schermi laterali del festival.

Seminazione e riflessioni

È la Rete dei Semi Rurali (Intervento di **Riccardo Bocci**, direttore tecnico di RSR) che ci induce a riflettere su come la diversità sia un'importante componente che garantisce la resilienza dei sistemi biologici e favorisce la capacità di adattamento a fronte dei cambiamenti.



Riccardo Bocci (RSR)

Il carteggio tra Nazareno Strampelli e Francesco Todaro è riportato nel libro di Roberto Lorenzetti "La Scienza del Grano", 2000, Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Ufficio Centrale per i Beni archivistici

RSR, una rete che raggruppa 34 soggetti opera "per mettere in relazione, per connettere tra di loro i diversi soggetti coinvolti: persone, organizzazioni, piante, sementi, rispettando la diversità di ciascuno".

La diversità di ciascuno, appunto il contrario di quanto i sistemi agroalimentari moderni hanno fatto sviluppandosi intorno ad una visione di efficienza basata su uniformità, specializzazione produttiva e monoculture, a scapito della diversità e quindi di adattabilità e sostenibilità nel tempo.

E a proposito di adattabilità e cambiamento ecco che "oggi la sfida è passar dalla conservazione, dall'essere custodi ad una visione che mette al centro la popolazione, i miscugli, praticando una gestione dinamica della diversità in campo (...) Viviamo in un sistema agricolo uniforme, tutto uguale. Il nostro sistema agroalimentare, dal seme a tutto quello che mangiamo è piatto (...).

Cosa accade ai nostri sistemi agricoli quando la riduzione della diversità prende il sopravvento?

Le pagine della Rete dei Semi Rurali indicano:

- perdita della conoscenza sulle varietà locali da parte degli agricoltori e con essa maggiore dipendenza dall'industria sementiera e minore autonomia decisionale;
- appiattimento e uniformizzazione del paesaggio agrario con conseguente perdita della biodiversità funzionale (ad esempio **gli insetti impollinatori**);
- Inquinamento ambientale e squilibrio degli ecosistemi;
- dissociazione tra il mondo di chi produce e chi consuma.

Tornando ancora all'Atlante, le diverse schede si consolidano quando esistono "evidenze di natura storico antropologica che testimonino il legame della risorsa con il territorio di origine o di più antica presenza".

È il campo dell'archeologia arborea che vede attiva l'omonima Fondazione, presieduta da **Isabella Dalla Ragione** che nel Parco San Lorenzo di Lerchi, in un paesaggio agricolo storico, ha custodito e valorizzato il frutteto collezio-

ne, straordinario patrimonio genetico e culturale. Archeologia perché come dice **Dalla Ragione** gli archeologi svolgono un lavoro paziente e molto dettagliato con il quale riescono a ricostruire storie di comunità e civiltà. Rispondendo ad una sollecitazione di **Andrea Soldani** che riprendeva il vecchio carteggio, con diverse posizioni sulla granicoltura (anni '20-'40) tra Strampelli e Todaro, a proposito di archeologi e artisti, **Dalla Ragione** ci dice come siano "gli agricoltori i veri artisti che per secoli, per millenni, hanno selezionato, conservato e coltivato le diverse varietà di frutta.

Ad oggi la Fondazione ha "raccolto e salvato dalla scomparsa circa 150 varietà, tra le varie specie (mele, pere, susine, pesche)", frutti che possono essere visitati nel citato frutteto di Lerchi.

"I soci della fondazione - illustra **Dalla Ragione** - possono partecipare alle attività e raccogliere i frutti con il vincolo di lasciarne tre, come da tradizione: uno per il sole, uno per la luna, uno per la terra".

Forte e deciso il messaggio lanciato da **Antonio Lo Fiego** di Arcoiris, a proposito di sovranità alimentare: "le sementi devono essere prodotte nel territorio di produzione e coltivazione e gli agricoltori hanno il diritto, una volta acquistate le sementi, a riprodurle in autonomia. Cosa che con gli ibridi non è possibile"

Pregevole il lavoro della Fondazione Compignano, con il Presidente **Augusto Coli**, impegnata nel "recupero di una relazione autentica tra l'uomo e il suo territorio anche attraverso la difesa delle bellezze naturalistiche e la valorizzazione delle produzioni tipiche".

Cum Gratia, progetto finalizzato al recupero produttivo di terreni agricoli, vecchi oliveti e alla produzione



Alcune pubblicazioni di RSR distribuite durante l'iniziativa



GeckoFest (qui accanto il logo, disegnato da Giorgio Carpinteri) è un progetto di *Spin-A | Enhancing People*, Associazione culturale senza fini di lucro nata nel dicembre 2018 dall'idea di quattro professionisti attivi nel mondo della comunicazione, del giornalismo scientifico e dello spettacolo.

La mission è promuovere, sviluppare, condividere le eccellenze mondiali nei diversi ambiti dell'Adaptation.

Il Pay-off *Enhancing People*, il messaggio verbale che accompagna il logo, vuole mettere al centro l'uomo, la sua tenacia, la capacità di reagire alle scosse della vita trasformando uno svantaggio anche profondo in energia progettuale e aggregante. L'obiettivo di *Spin-A* è diventare nel tempo una Factory di idee e progetti sui temi dell'Adaptation anche attraverso la nascita in Umbria di una Fondazione dedicata.

La prima edizione del Gecko Fest, nel settembre 2019, è nata per ricordare le capacità di resistenza e resilienza del territorio di Spina e delle altre frazioni di Marsciano colpite dal terremoto del 2009. Motivo portante il concetto **EVOLUZIONI**, le storie di chi ha trasformato l'energia distruttiva in futuro.

Nell'edizione del 2020 si è parlato di **RICONNESSIONI** intese come riconnessione con la terra, per come la coltiviamo; con il cibo, per il suo valore globale; con l'ambiente, per come lo proteggiamo. Con gli altri, per come sappiamo essere comunità. Riconnessioni, per riuscire a immaginare un nuovo modello economico e sociale a cui idealmente tendiamo.

L'edizione del 2021 ha rivolto l'attenzione alla **TERRA** (vedi lancio a inizio articolo).

Il Gecko è considerato un portafortuna, e non è un caso. È l'animale che più si adatta allo spazio che lo circonda, uno spazio vivo, in movimento. Cambia colore per mimetizzarsi, per spostarsi, per nutrirsi, per riprodursi. Saldamente ancorato alle superfici su cui cammina – a ogni tipo di superficie tanto da essere oggetto di studio e ricerche scientifiche – si muove diventando tutt'uno con l'ambiente che abita.

Nelle tre edizioni del Gecko Fest, che ha sede a Spina (PG), hanno partecipato esperti dei diversi settori, produttori, scrittori, artisti, ricercatori, rappresentanti delle istituzioni. Da ricordare la presenza dei giornalisti Riccardo Cucchi (2019), Andrea Vianello (2020) e Beppe Severgnini nella corrente edizione del 2021.



Simona Chipi e Andrea Soldani in due momenti della terza edizione

biologica di due prodotti identitari dell'alimentazione umana e della tradizione locale: l'olio e il miele, magistralmente rappresentati con i prodotti Colio e Amelio, distribuiti durante la manifestazione ai relatori intervenuti e fatti assaggiare durante la degustazione finale della domenica, curata da **Valentina Dugo**, Consorzio AVO (Agricoltura; Valore; Origine). Nell'intervento della mattina ha evidenziato come sia possibile attraverso il cibo praticare una reale critica della nostra società, dove prevale una cultura falsa e voyeuristica e una spettacolarizzazione del cibo.

Nel suo blog **Valentina Dugo** ci propone alcuni "ingredienti" fondamentali per agevolare il ritorno ad un cibo salubre, ed espressione della terra.

(...) Primo: trovate il tempo per scoprire come viene fatto il cibo, che è il solo modo per sapere se è buono, e bello. Secondo: armatevi di umiltà se volete essere un cuoco, partite da un angolo sotto la guida di veri maestri, in una lunghissima strada non adatta a tutti. L'improvvisazione, oltre che frequenti fallimenti economici, sta generando lo scadimento di tutto il settore. Terzo: non commissionate le abbuffate, scegliete menù ricercati ma sobri, occasioni intime, e pagate il giusto prezzo, per non alimentare corse a ribasso e speculazioni. E rispettare il lavoro delle persone e l'ambiente. Quarto: spegnete la tv, ché il cibo è vita, è una vasta cultura che va appresa con la coscienza e con il cuore, oltre che con gli occhi (...)

Il Presidente della Commissione Agricoltura, **Valerio Mancini**, della Regione Umbria ha portato il suo saluto riconoscendo *"l'agricoltura biologica come prima e vera forma di cura del sistema immunitario"*.

Ripensando alla giornata non posso che concordare con le parole finali di **Andrea Soldani** quando si augura che *"le storie umane, le eccellenze nelle coltivazioni e nei prodotti possano diventare anche attrattori culturali e di marketing territoriale"*. I borghi come Spina, come i territori umbri, non possono che giovarsene.

Ho citato in apertura le parole di **Tommaso Ghidini** sulla bellezza e fragilità della Terra e vorrei chiudere con una suggestione che evoca speranza. Riporto, quindi, l'aneddoto raccontato, il giorno prima,

dal giornalista e scrittore **Beppe Severgnini**. New York. Protagonista una bambina, da dove è spuntata?, che cammina lungo la passerella sospesa sulle macerie di *Ground Zero*. Si ferma sul bordo e inizia a suonare il violino. Era forse un angelo, come suggeriva Ceronetti?, ci svela Severgnini.

Oppure, e qui la mia intima speranza, le note erano semi sparsi per una nuova rigenerazione della Terra?

◆ **Enrico Pasini**

le foto sono dell'autore se non indicato diversamente

Riferimenti e approfondimenti degli argomenti trattati

www.geckofest.it

www.archeologiaarborea.com

www.parco3a.org

www.arcoiris.it

www.rsr.bio

www.consortioavo.com

www.fondazionecompignano.it

Credits

Si ringrazia Matteo Berlenga per la foto di pagina 30 (Spina ripresa dal drone)

www.matteoberlenga.com

Si ringrazia Daniele Pochini per la foto di pagina 32 (I campi di colza tra Mercatello e Spina)



Apinsieme è la Rivista indipendente degli Apicoltori, una rivista consapevole, libera, sostenibile: principi che sono la nostra Stella Polare e che la vita sociale delle api ci indica.

La rivista vive grazie a due pilastri, strettamente interconnessi: inserzioni pubblicitarie e abbonamenti, le nostre uniche fonti di finanziamento. Non riceviamo contributi pubblici e dunque non dobbiamo rendere conto a nessuno di quanto compare sulla Rivista, solo al mondo dell'Apicoltura.