



ASSOCIAZIONE AGRICOLTORI VALLE SAN MARTINO

Diversi anni fa, dopo un lungo periodo di riflessione e di collaborazione, sette agricoltori hanno costituito l'Associazione Agricoltori Valle San Martino, sottoscrivendo uno statuto i cui principi e scopi di base prevedevano la coltivazione di cereali antichi come fonte di reddito alternativo per gli agricoltori, allo scopo di salvaguardare l'agricoltura e recuperare antiche tradizioni.

L'agricoltura in queste località ha storicamente rivestito un importante ruolo nell'economia locale: la viticoltura, ad esempio, ha occupato un posto di rilievo fino al Seicento, per poi progressivamente scomparire; grano e granturco costituivano altre importanti fonti di reddito, ma è soprattutto il castagno ad aver a lungo fornito il sostentamento per le popolazioni locali. Non si deve poi dimenticare lo stretto legame degli abitanti della zona in merito alle attività costruttive quali quelle muratoriali: ampia e documentata tradizione in tal senso ha segnato profondamente l'attività e la vita di questi luoghi.



Una delle peculiarità dell'associazione, che viene vista come arma di vantaggio e non elemento di debolezza, è la diversa caratterizzazione delle produzioni dei soci che comprendono ortaggi biologici a filiera corta, coltivazione di cereali minori, tuberi di patata da seme e infine, l'attività di custodia e diffusione del mais Scagliolo di Carenno.

RIPRODUZIONE E MANTENIMENTO MAIS DA POLENTA (var Scagliolo di Carenno)

Una delle iniziative più recenti è rappresentata dalla coltivazione del Mais da polenta denominato "Scagliolo di Carenno". Alcuni semi, forniti dall'Istituto Cerealicolo di Bergamo, sono stati riprodotti con successo ed ora è in programma una sua diffusione ad altri soci in modo da ottenere un minimo di semente per avviare una produzione che abbia un interesse anche di tipo economico.

La zona di origine della varietà è collegata ed individuata nel Comune di Carenno, da cui fu prelevato nell'anno 1988 il campione "VA 1210" (Numero accessione varietà), inserito poi nella banca del germoplasma dell'istituto cerealicolo di Bergamo, struttura presso la quale rimane sempre la conservazione e moltiplicazione in purezza del nucleo di fondazione dello Scagliolo di Carenno.

Coerentemente con l'individuazione storica della zona di origine, anche la zona di produzione delle sementi è stata individuata nel territorio dell'attuale Comunità Montana, composto da comuni che ricadono sia nella

LA BIODIVERSITA' DEL MAIS TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE SULLA TAVOLA

provincia di Lecco sia in misura limitata anche in quella di Bergamo.

In particolare è stato individuato l'areale dei Comuni della "ex Valle San Martino" il luogo eletto per la conservazione e riproduzione della semente, da eseguirsi nei seguenti territori comunali:

Calolziocorte (Lc) Caprino Bergamasco (Bg)
Carenno (Lc) Cisano Bergamasco (Bg) Erve (Lc)
Monte Marenzo (Lc) Pontida (Bg) Torre De' Busi (Lc) Vercurago (Lc).



Qui hanno sede le aziende agricole socie dell'Associazione agricoltori Valle San Martino che si sono offerte per divenire custodi riproduttori del Mais scagliolo, riportando il seme nell'areale di provenienza più antica che si ricordi.

Nella zona di origine per la produzione di sementi la superficie al momento impiegata per la conservazione ammonta a circa 7.000/8.000 metri quadrati per una produzione di sementi selezionate, stimata di circa 7/8 quintali.



Le superfici potenziali di coltivazione per la produzione di granella della varietà tradizionale dello Scagliolo di Carenno, in rapporto alla quantità di semente di circa 2,5 chilogrammi di semente ogni 1.000 metri quadrati, possono essere stimate in circa 30/32 ettari complessivi nei diversi Comuni che partecipano a questo progetto culturale e culturale di valorizzazione del territorio della Comunità Montana Lario Orientale - Valle San Martino.

Questa produzione ha in parte già suscitato contatti e interesse con vari soggetti della filiera: ristoratori, panificatori, pasticceri e gruppi di acquisto sono interessati e pronti a rispolverare antiche e tradizionali ricette, ma anche nuovi piatti a base di questo polivalente cereale senza glutine, ideando al contempo nuove preparazioni da commercializzare con un logo od un marchio identificativo.

ISCRIZIONE AL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETA' DA CONSERVAZIONE

Se da un lato il primo lotto riproduttivo ha rappresentato la base per l'analisi della coltivazione in rapporto dinamico (evolutivo) con l'agroecosistema, adottando una strategia complementare fra la caratterizzazione morfologica e agronomica, e le informazioni e i feedback ottenute dagli agricoltori, ora il progetto di recupero del patrimonio genetico locale si contestualizza in un percorso finalizzato all'iscrizione ufficiale della varietà da conservazione mais Scagliolo di Carenno VA1210 nel Registro nazionale delle varietà da conservazione, come previsto dalla normativa D.M. 18 aprile 2008 e D.L. n.149 del 29 ottobre 2009.



Associazione Agricoltori Valle San Martino
Via Stoppani, 36 - Monte Marenzo (LC)
eMail scaliggia@gmail.com