

Dal seme al piatto: un viaggio che non finisce mai!

Dal seme al piatto, dall'origine al prodotto finito...una storia che non finisce mai perché il ciclo del cibo, se si adottano comportamenti virtuosi, non ha mai fine. Un viaggio curioso per comprendere cosa accade dal momento in cui viene piantato un seme a quando arriva nei nostri piatti.





L'incognita dell'origine

Ogni giorno molti di noi hanno a disposizione tanto cibo, noi che abbiamo il privilegio di vivere nella società del benessere, e più ci attestiamo in questa "zona di comfort", più perdiamo di vista l'origine di prodotti che troviamo pronti, ben presentati ed esposti nei banchi dei supermercati.

La nostra distanza di donne e uomini per lo più urbanizzati, dal ciclo di semina, crescita, raccolta e trasformazione, è sempre più grande. A mano a mano che la nostra civiltà si "arricchisce" sembra che qualcosa la separi sempre più dalla terra da cui tutto ha origine e in pratica, paradossalmente, finiamo per "impoverirci".

La maggior parte delle persone, fatta eccezione per i professionisti del settore, difficilmente (per non dire mai) pensano al seme che genera il nostro cibo. Si cucina e si fa la spesa, ma raramente ci si chiede chi si è occupato di gestire, selezionare e acquistare i semi necessari per produrre frutta, verdura, pane, pasta che portiamo sulle nostre tavole. Ma anche la carne, in fondo, perché gli stessi animali non si nutrono forse di alimenti prodotti da una semina?



Anche i più attenti, coloro che hanno un “occhio vigile”, che si prendono la briga di scegliere “il meglio” e magari di acquistare i prodotti alimentari direttamente dall’azienda agricola o dal caseificio a km 0; anche coloro che producono nel loro stesso orto, difficilmente si pongono delle domande sull’origine del seme che ha prodotto un determinato ortaggio o che ha nutrito un animale.

Il seme: alla base del nostro cibo

Hai idea di quale sia la storia dei semi? I nostri semi affondano le loro radici in terre e tempi molto lontani 😊, quando, circa 10.000 anni fa, l’uomo è diventato da nomade a stanziale trasformandosi in agricoltore. Da quando, cioè, non solo ha cominciato a piantare, concimare, irrigare e raccogliere, ma anche a selezionare, produrre, conservare e scambiare semi; compiti fondamentali, questi ultimi, svolti inizialmente soprattutto dalle donne. L’essere umano ha iniziato così il ciclo di fecondità, che dura fino ad oggi, garantendosi un raccolto anche per l’anno successivo.



Ma cosa significava “selezionare” i semi in quei tempi lontani? Già fin da allora significava scegliere i semi dai frutti migliori: cioè, nel tempo, i più grandi, i più pesanti, i più produttivi e, infine, i più resistenti alle malattie. Questa evoluzione nella storia dei semi, altro non è che il frutto di un impegno e una continua ricerca empirica e pratica che faceva, di ogni uomo o donna delle società rurali, un vero scienziato.

Gli esempi nella storia sono tanti: sappiamo bene che i contadini europei hanno selezionato e coltivato varietà di cereali come il grano, l'orzo e il farro, per renderli sempre più adattati alle diverse condizioni climatiche e geografiche in Europa. Ad esempio, hanno selezionato varietà di grano in grado di crescere bene in zone con temperature più basse e periodi di crescita più brevi.

Ancora, in Emilia-Romagna negli anni '50 e '60, gli agricoltori iniziarono a selezionare semi di pomodoro che fossero resistenti alle malattie e alle condizioni climatiche della zona. Si giunse a varietà di pomodoro che si adattavano perfettamente al clima della regione e che erano divenute più resistenti a malattie come la **peronospora** e il **marciume apicale**.

Con il passare degli anni, la selezione del seme di pomodoro si è evoluta, grazie all'introduzione di nuove tecniche di ibridazione e di analisi genetiche. Oggi, gli agricoltori dell'Emilia-Romagna selezionano i semi di pomodoro non solo in base alla loro resistenza alle malattie, ma anche in base alla loro capacità di produrre pomodori di alta qualità, dal sapore intenso e dal colore vivace.

Ancora per fare un esempio, sempre in Emilia-Romagna, esistono alcune varietà di pomodoro che sono state preservate e selezionate nel corso degli anni dagli agricoltori locali, come ad esempio il "Cuore di Bue". Queste varietà vengono considerate un patrimonio culturale della regione e sono molto apprezzate per il loro sapore e per la loro resistenza alle condizioni climatiche della zona.

Insomma, il seme è il punto di partenza e, dunque, tutti siamo tenuti a proteggerlo e preservarlo responsabilmente per tramandarlo ai posteri e per arricchire e variare la nostra dieta.

I semi delle più diverse varietà rappresentano la nostra tradizione alimentare, ma anche le nostre abitudini future e detengono peculiarità uniche e fondamentali, utili per i tempi che verranno.

La Banca mondiale del Seme delle Svalbard...e non solo

A conferma dell'importanza del seme, in molti Paesi sono state fondate infatti "banche nazionali" per i semi o comunque una rete di istituti che si occupano della conservazione dei semi.

A questo proposito non è un caso che esista addirittura la **banca mondiale del seme**, lo **Svalbard Global Seed Vault**, noto anche come "*doomsday seed vault*", la "banca del giorno del giudizio" dei semi. Istituita nel 2008 come luogo sicuro per conservare un vasto numero di semi provenienti da tutto il mondo, si trova in un *caveau* sotterraneo situato a circa 120 metri sotto la superficie, alle pendici di una montagna.

I semi vengono generalmente caricati su carrelli e portati ai luoghi di conservazione attraverso un *tunnel*. Al termine del *tunnel* si trovano tre grandi sale isolate dall'esterno da uno spesso strato di *permafrost*. La struttura è stata collocata in quest'area perché il terreno è perennemente ghiacciato, il che crea un ambiente ideale per la conservazione dei semi in una sorta di cella frigorifera naturale.

Pensa che la banca ha aperto per l'ultima volta nel 2022, aggiungendo oltre 40mila semi. Un evento davvero eccezionale se si pensa che la banca rivela il suo inestimabile tesoro, aprendo il *caveau* di biodiversità incastonato nei ghiacci, solo tre volte l'anno per proteggerlo dal contatto con gli agenti esterni!

Semi...che ricchezza!

Presso le civiltà rurali uomini e donne si sono dati sempre da fare per ricavare il meglio dai raccolti, e non solo in termini di produttività. Come abbiamo scritto, era importante anche l'impatto che qualsiasi

produzione avrebbe avuto sulla comunità locale. Molti studiosi di culture agrarie ritengono che il seme, come la lingua, i rituali e le tradizioni gastronomiche, siano l'espressione di una cultura e "saperi" contadini che nel tempo si sono sedimentati, radicandosi profondamente nel territorio.

Selezionare semi doveva essere una pratica di grande importanza, in quanto la riuscita di questa operazione poteva fare la differenza tra avere cibo in abbondanza o, al contrario, entrare in una condizione di carestia.

In pratica significava rendere la pianta in grado di sopportare eventi climatici avversi e imprevedibili, ma anche attacchi di parassiti o malattie, assicurando così maggior stabilità di produzione agricola, quindi alimentare.



Forse è proprio per questo ruolo fondamentale del seme che numerosi cibi divennero, presto, custodi di un significato sacro molto importante e profondamente legato alla fecondità e al successo di una civiltà. A questo proposito pensiamo anche al senso che nei secoli ha assunto, secondo le convenzioni internazionali, **la sovranità alimentare come un diritto fondamentale**, così come il **sistema della cultura tradizionale come ad un sistema complesso di valori**.

[Ad ogni seme il suo territorio? Lasciamo viaggiare il seme!](#)

Ogni seme stringe un patto profondo con il territorio che lo custodisce. Un legame intimo con il suolo, con il tipo di clima, con l'abbondanza o meno di acqua. In pratica, ogni varietà, se "di successo", cresce e si evolve insieme al suo territorio, risultando sempre ben adattata al complesso sistema ambientale con tutti i suoi diversi fattori.

Per questo, il legame fra seme e territorio va al di là del livello di produttività, **intrecciandosi con il substrato culturale ed economico del territorio**. Raggiungere un compromesso tra la **valorizzazione delle produzioni locali come tipiche di un determinato territorio** e **l'alta produttività a cui ci richiama la moderna economia**, è fondamentale per **evitare l'omologazione "personalizzante" del seme**.

Le varietà locali tradizionali sono meno produttive di quelle “industriali” (per una serie di motivi), ma decisamente più adatte alla coltivazione nel territorio d’elezione. Anche se, comunque, provare a coltivare prodotti tipici di altre aree geografiche non è una pratica poi così sbagliata: in fondo i semi sono sempre stati audaci viaggiatori, e questo è stato un aspetto decisamente positivo!



È chiaro però che una coltura, coltivata in un ambiente diverso da quello d’origine, svilupperà caratteristiche differenti, insospettite, ma che potrebbero rivelarsi comunque molto interessanti. Viceversa, nel caso in cui non riesca a svilupparsi, quel tipo di sperimentazione non verrà portata avanti. È proprio questo il significato dell’“esperimento”.

Se il risultato è la variabilità genetica, sarà decisamente utile in termini di adattamento al territorio e conseguente arricchimento varietale. Sappiamo ormai con certezza che, per creare sistemi agroalimentari sostenibili, è necessario partire proprio dai semi prima ancora che dalle tecniche agricole.

Gli esperti nel campo della ricerca sementiera ritengono che la diversità genetica sia ormai fondamentale.

Nunhems conosce molto bene il ruolo primario del seme e parte dal presupposto, non sempre così scontato, che la **diversità dei semi rappresenti proprio il punto di partenza anche in termini di sostenibilità**. Prima ancora delle tecniche agricole, viene il seme che per questo va curato, protetto e messo a disposizione di chi ne farà una pianta e poi un alimento.



Un esempio di binomio **prodotto/territorio** perfettamente riuscito, nonché virtuoso da un punto di vista varietale, è proprio il pomodoro costoluto **Maremosso di Nunhems**, oggi **IGP di Pachino**. Questa varietà deve la sua riuscita alla bontà del frutto, grazie al fatto che quel particolare seme ritrova la sua migliore espressione nelle particolari e uniche condizioni del territorio in cui viene coltivato: i terreni sabbiosi, le acque salmastre, le costanti brezze e, in generale, il benefico clima siciliano. Questo rende il pomodoro **Maremosso**, un pomodoro dalla polpa soda e croccante, con un gusto intenso, persistente e sapido.



Un altro frutto del connubio perfetto tra semi e territorio è la varietà di pomodori **Nunhems Marinda**: una varietà che ha fatto la storia del territorio fino a divenire un vero e proprio *marchio*. E questo è stato reso possibile dal connubio tra **Marinda F1** e l'**areale di Pachino**.

Ma a cosa si deve il successo di questo connubio? **L'esperienza scientifica di Nunhems ha incontrato un territorio unico, l'areale di Pachino: l'ambiente pedoclimatico ideale per giungere alla produzione di un pomodoro dal gusto inconfondibile e intramontabile.**

Grazie al Marinda, la località di Pachino, dove ha trovato l'*habitat* naturale ideale, viene riconosciuta nel mondo per l'altissima qualità dei suoi pomodori. Il microclima di questa zona con i suoi sbalzi di temperatura, il terreno sabbioso e l'acqua salmastra, hanno permesso la crescita di un frutto di una qualità eccellente.

In questo caso, più che mai, **Nunhems** ha saputo **cogliere, rispettare pienamente e profondamente la tradizione produttiva di Pachino che si tramanda di padre in figlio**. A dimostrazione che **scienza, tecnologia e tradizione non solo possono convivere, ma addirittura possono approdare ad esiti altamente proficui in termini di gusto, convenienza, sostenibilità e rispetto**.



Ora, davanti ad un piatto di penne di grano duro italiano, conditi con una salsa fresca di pomodoro IGP di Pachino, magari con due foglie di basilico e qualche oliva, pensiamo a cosa c'è dietro: **dal nostro piatto al seme...**tutto ha un inizio e il ciclo continua. 😊