

rara

IL PERIODICO INFORMATIVO DI PROSPECIERARA
EDIZIONE 2/2020

**I DIFFERENTI VOLTI
DELLA BIODIVERSITÀ**

Pagine 5

**«FEED NO FOOD» -
ENERGIA DALL'ERBA!**

Pagine 10

**'BLARO' -
UN AMANTE VOLUBILE**

Pagine 12

**SALVASEME
CON ANIMA E CUORE**

Pagine 16



Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali



Anche questa è biodiversità!
La diversità, come qui rappresentata da carote e barbabietole, non significa solo variazioni in cucina, ma anche sicurezza (si veda da pag. 4).

GRAZIE!

Il vostro sostegno ci aiuta a fare il nostro lavoro:

Sostenitore/sostenitrice Plus CHF 120.-/anno

Sostenitore/sostenitrice CHF 70.-/anno

Sostenitore-coppia CHF 90.-/anno

Sostenitore junior (fino a 25 anni) CHF 35.-/anno

Padrinato per un animale CHF 150.- fino CHF 450.-/anno

Padrinato per un albero CHF 250.-/anno

Per donazioni:

PC 90-1480-3

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

BIC POFICHBEXX

Donazioni online

Può effettuare la sua donazione con la carta di credito, la carta Postfinance o Twint. È anche possibile registrare un ordine permanente online.

www.prospecierara.ch/it/donazioni





Philippe Ammann, vicedirettore

In molti si aspettano che gli agricoltori e le agricoltrici facciano qualcosa a favore della biodiversità. Devono seminare maggesi fioriti, creare cumuli di legna morta e piantare siepi naturali. Queste misure sono ragionevoli e utili ed è giusto che l'impegno venga retribuito con degli incentivi statali.

È tuttavia interessante notare che contadini/e sono soprattutto incaricati/e di promuovere insetti, uccelli, rettili e piante indigene, mentre la biodiversità con la quale lavorano effettivamente sia dimenticata dalle sovvenzioni. Per questo motivo ci impegniamo per far sì che anche le varietà nei campi e nei frutteti, così come le razze nei pascoli, siano portate all'attenzione del pubblico. Anche queste appartengono infatti alla biodiversità degna di protezione e, spesso, giocano un ruolo importante anche per flora e fauna selvatica. Scoprirete come nelle pagine seguenti.

Le capre striate grigionesi nelle Alpi (qui sul Maloja) fermano l'avanzare del bosco nei pascoli conservando ambienti utili per numerosi animali e piante selvatici. Gli animali con le migliori caratteristiche di razza rimangono nell'allevamento, gli altri vengono venduti dopo l'estate all'alpe come capretti autunnali – www.herbstgitzli.shop



I differenti volti della biodiversità



Nicole Egloff, redattrice «rara»

La biodiversità ha molti volti, anche se l'attenzione è focalizzata per lo più sulla diversità «selvatica». ProSpecieRara si prende cura della diversità delle specie domestiche. Quest'ultima è al servizio dell'umanità – ma ne beneficia anche l'ambiente naturale.

Qual è il denominatore comune tra il gipeto barbuto, l'orchidea macchiata e la raganel-la? Esatto: fanno parte della biodiversità svizzera, sono minacciati e pertanto protetti. L'elenco può continuare con la capra Nera Verzasca, il pomodoro 'Rosa di Berna' e la gallina appenzellese a cuffia. Biodiversità significa diversità della vita. Include non solo la diversità delle specie e degli ecosistemi, ma anche la diversità dei geni e dunque le varietà coltivate e le razze da



Circa il 75% delle varietà utilizzate attorno al 1900 sono scomparse. La ricchezza d'offerta nei negozi è ingannevole, perché è dovuta al fatto che molte specie sono proposte tutto l'anno indipendentemente dalla loro stagionalità.

reddito. E anche in questo ambito – i nostri lettori non ne saranno sorpresi – c'è un'urgente necessità di misure.

Circa il 75% delle varietà utilizzate attorno al 1900 sono scomparse. La ricchezza d'offerta nei negozi è ingannevole, perché è dovuta al fatto che molte specie sono proposte tutto l'anno indipendentemente dalla loro stagionalità. Inoltre, l'offerta a Locarno, New York o Johannesburg è relativamente simile. La diversità proposta quotidianamente in un singolo negozio è dunque enorme, ma a livello mondiale e nell'arco dell'intero anno è spaventosamente piccola. Viene prodotto principalmente ciò che può essere coltivato, raccolto, trasportato e trasformato nel modo più efficiente possibile. Solo questi tipi di varietà permettono ai produttori profitti interessanti. Di conseguenza, su queste varietà è svolta un'intensa attività di ricerca e sviluppo da parte dei pochi gruppi



La diversità di mele non procura piacere solo nel piatto, ma offre vantaggi anche a produttori/trici e agli animali selvatici che vivono nel frutteto (si veda a pag.8).

agrochimici rimasti e che operano in tutto il mondo. Le altre specie e varietà non sono invece più considerate!

PER UNA BIODIVERSITÀ NEI GIARDINI, NELLE STALLE E NEI CAMPI

Dal 1982 ProSpecieRara ha fatto tutto il possibile per assicurarsi che almeno in Svizzera non si estinguessero nessuna varietà e razza. Mantenere questa diversità ha un senso per tutta una serie di motivi: da un lato fa parte del nostro patrimonio storico-culturale e ci consente di avere un'alimentazione variata, stagionale e locale (si veda anche a pag. 12). Dall'altro, la di-

L'ACCADEMIA SVIZZERA DI SCIENZE NATURALI LANCIAMO UN ALLARME DAVANTI ALLA PERDITA DI AGROBIODIVERSITÀ

L'Accademia svizzera di scienze naturali (SCNAT) ha pubblicato a fine febbraio un articolo che mostra come si è arrivati a tale perdita e quali sono le conseguenze. La SCNAT dice: «Dobbiamo sostituire il paradigma dell'uniformità del 20esimo secolo con un paradigma della diversità per il 21esimo secolo.»

Dettagli www.prospecierara.ch/it/novita

LA DIVERSITÀ DELLE SPECIE «DOMESTICHE» IN AZIONE PER LA BIODIVERSITÀ «SELVATICA»



MAIALE LANUTO PER LA RAGANELLA

Le raganelle e altri anfibi hanno bisogno di tratti di riva privi di vegetazione e con la massima insolazione, affinché i girini si sviluppino rapidamente nell'acqua tiepida. I maiali lanuti offrono un prezioso servizio mantenendo aperte le acque, poiché mangiano la vegetazione delle rive e, così facendo, contrastano l'interramento delle acque poco profonde.



ALBERI AD ALTO FUSTO NEI GIARDINI

Gli alberi da frutto ad alto fusto nei giardini creano un ambiente prezioso. Forniscono riparo e nutrimento per migliaia di specie animali, in particolare insetti e ragni. La presenza di quante più varietà e specie possibili, che assicura alberi in fiore per un periodo più lungo, garantisce un approvvigionamento alimentare continuo a questi animali.

La ricchezza di varietà e i diversi tempi di fioritura e maturazione sono vantaggiosi anche per gli esseri umani. Questa diversità riduce il rischio di perdite totali a causa di geli tardivi, grandinate o malattie, poiché non tutte le varietà sono ugualmente suscettibili a questi fattori esterni.



CEREALI ANTICHI A FAVORE DELL'ALLODOLA

La popolazione di allodola negli ultimi decenni è diminuita fortemente. Ad essere fatali, tra altri fattori, sono i moderni campi di frumento, i cui culmi sono estremamente densi e non lasciano la possibilità di costruire il nido al suolo. In un progetto della Stazione ornitologica di Sempach, di Agridea, del WWF Sciaffusa e di ProSpecieRara, già da oltre 20 anni, nella regione del Klettgau, sono utilizzate due specie di cereali, il farro e il farro piccolo, per favorire l'allodola. Per gli uccelli nidificanti al suolo è ottimale che le varietà antiche e robuste di cereali lascino abbastanza spazio libero a livello del terreno per la costruzione del nido e che, nelle coltivazioni estensive, non debbano essere trattate con pesticidi.

versità garantisce sempre sicurezza. Maggiore è la diversità a livello genetico, maggiore è la possibilità di reagire mediante la selezione, e con le proprietà disponibili, alle sfide contemporanee come l'apparizione di nuove problematiche fitosanitarie o i cambiamenti climatici.

AL SERVIZIO DELLA BIODIVERSITÀ SELVATICA

Anche in altri ambiti si è contenti che oggi le razze e varietà antiche siano ancora disponibili e a disposizione per nuovi possibili impieghi, spesso a vantaggio anche della biodiversità selvatica. Ad esempio, le razze antiche di pecore sono particolarmente adatte per pascolare prati che sono sfalciati più tardi per consentire agli uccelli nidificanti al suolo di riprodursi; erba «vecchia» che le razze moderne disdegnerebbero e finirebbero per calpestare. Per altri esempi di relazione vincente tra la biodiversità selvatica e domestica si veda pag. 8.

Ma anche un giardino, nel quale fioriscono pastinache, cipolle e finocchi con lo scopo di ottenere semenze per la conservazione delle varietà, offre un ricco buffet a sirfidi, api selvatiche, coleotteri e molti altri insetti. Questi, a loro volta, sono indispensabili per garantire la fecondazione dei fiori e, di conseguenza, per mantenere le varietà. I due aspetti della biodiversità traggono quindi vantaggio uno dall'altro in molti modi.

Per il recupero di pascoli abbandonati sono idonee razze frugali come la capra dagli stivali o la pecora Roux du Valais. In questo modo si assicura anche un paesaggio variegato e attrattivo per il turismo.



«Feed no Food» – Energia dall'erba!



Philippe Ammann, responsabile settore animali

Il consumo di prodotti di origine animale è molto discusso. Chi vuole consumare la carne in modo consapevole e sostenibile troverà un'alternativa nelle razze antiche.

Che aspetto ha il tipico paesaggio svizzero al di fuori dalle aree urbane? Naturalmente cambia molto a dipendenza della regione, ma se dovessimo trovare un denominatore comune, sarebbe un paesaggio verde e collinare con pecore e mucche al pascolo – nel quale è possibile fare meravigliose escursioni a piedi o in bicicletta. Circa il 34% della superficie agricola nei luoghi abitati in Svizzera è costituita da prati e pascoli. Un ulteriore 35% sono terreni agricoli sulle Alpi, la cui maggior parte è nuovamente composta da prati e pascoli. L'erba che cresce su queste superfici viene utilizzata direttamente, o sotto forma di fieno, per nutrire bovini, pecore, capre, cavalli e altri animali da reddito che mangiano erba. In molte di queste aree a livello economico non ha senso praticare la campicoltura. Se si vuole dunque utilizzare queste superfici per la produzione di alimenti per l'essere umano, l'unica opzione sono gli animali.

RAZZE FRUGALI

Le razze moderne ad alta prestazione non possono vivere solo di erba e fieno! Se non ricevono in aggiunta mangime concentrato composto da cereali o soia non raggiungeranno le prestazioni elevate per le quali sono state selezionate. Di conseguenza la

produzione di foraggio per gli animali occupa in tutto il mondo terreni agricoli coltivabili, sui quali sarebbe possibile produrre direttamente e in grandi quantità alimenti per gli esseri umani, causa il disboscamento della foresta tropicale e ha dei costi ambientali anche per il trasporto del raccolto da una parte all'altra del mondo.

Le antiche razze tradizionali sono una valida alternativa. La pecora dell'Engadina, la Capra Grigia, il bovino grigio retico e le altre razze se la cavano con il foraggio prodotto direttamente nell'azienda agricola.



Il bovino di Hinterwald, piccolo e con un passo sicuro, si accontenta dell'erba prodotta nei pascoli alpini.

CARTA DELLA DIVERSITÀ

www.prospecierara.ch/carta



Qui può trovare anche prodotti di varietà e razze rare, tra cui le piantine ProSpecieRara.

Si accontentano di ciò che noi esseri umani non possiamo utilizzare: erba e fieno. Una dieta troppo ricca in energia può addirittura essere nociva. Per questo le razze antiche sono particolarmente adatte a un'agricoltura estensiva, dove una produzione accettabile può essere raggiunta senza troppi apporti nutritivi. Si tratta veramente di «Feed no Food».

PRODOTTI REALIZZATI IN MODO SOSTENIBILE

Consumare prodotti di razze ProSpecieRara significa quindi anche utilizzare in modo sostenibile l'erba, una risorsa abbondante in Svizzera. Inoltre, con questo consumo, si sostengono le piccole aziende agricole che mantengono le razze tradizionali e producono carne in modo sostenibile. Una carne che può essere gustata senza causare danni ambientali globali e con la consapevolezza di sostenere le razze in via d'estinzione.

Al fine di riunire produttrici e consumatori abbiamo creato sul nostro sito web la «Carta della diversità», dov'è possibile trovare le aziende che allevano, coltivano e vendono prodotti con il marchio ProSpecieRara e cercare in modo mirato tra «carne», «pelli & lana», «formaggio» ma anche «conserven e salse», «frutta» e molte altre cose. Scopri chi scommette sulle razze o varietà ProSpecieRara o pianifici una visita in una di queste aziende. Si faccia sorprendere dalla diversità!

www.prospecierara.ch/carta



'Blaro' – un amante volubile



Philipp Holzherr, responsabile settore piante dei campi, degli orti e ornamentali

La stagionalità delle varietà ProSpecieRara porta i loro appassionati a desiderarle per tutto il resto del tempo. Per fortuna la diversità di piante è ampia, ogni stagione riserva quindi delle particolarità uniche nel loro genere, che accendono nuove passioni.

Conosce il cavolo rapa 'Blaro'? Se da una pianta di cavolo rapa si aspetta un attraente colore viola, un aroma profondo e dolcezza, ha trovato quello che fa per lei. Ma attenzione - 'Blaro' è un amante volubile: con l'arrivo dell'estate, scompare. Il suo ritorno nel piatto la primavera successiva sarà dunque particolarmente apprezzato.

Come consumatori/trici vogliamo sempre meno essere coinvolti in queste «relazioni incostanti». Grazie alle varietà moderne, aventi una lunga stagione di raccolta e una buona conservabilità, ma soprattutto grazie alle importazioni, molti prodotti sono disponibili tutto l'anno. Chi non vuole per esempio rinunciare a pomodori, mele o patate le trova sempre in vendita. Ma, ad essere onesti, ci si appassiona raramente a questi prodotti...

ESPERIENZE STAGIONALI

I prodotti ProSpecieRara invitano a riscoprire le stagioni nel piatto. Le varietà antiche provengono da un'epoca nella quale i pomodori baciati dal sole rappresentavano l'essenza dell'estate e il morso autunnale ad una mela fresca corrispondeva a un meraviglioso ricordo per ogni bambino. A quei tempi non esistevano ancora serre riscaldate e la produzione seguiva il ritmo della natura. Molte varietà antiche hanno avuto origine in una regione specifica e nel corso delle generazioni si sono adattate

alle condizioni locali. Di quest'ultime fanno naturalmente parte anche i tempi della vegetazione, dalla germogliazione fino alla raccolta, che dipendono dalle stagioni.

È evidente che le rarità di frutta e verdura ProSpecieRara sono disponibili per un periodo di tempo limitato. Il marchio ProSpecieRara dunque non indica solamente le varietà e razze antiche, ma, per i prodotti freschi, anche la stagionalità e la produzione svizzera!

365 GIORNI DI FRESCHEZZA DAL GIARDINO

La produzione locale migliore avviene naturalmente nel proprio orto. Poiché in questo ambito non si applicano i numerosi requisiti richiesti dal commercio, si può scegliere tra una grande diversità. Selezionando le varietà in modo sapiente, in un orto si possono produrre alimenti di qualità durante tutto l'anno. Ad esempio, il cicorino grumulo verde apre la stagione primaverile, quando

« I prodotti ProSpecieRara invitano a riscoprire le stagioni nel piatto. »

Philipp Holzherr



Violetto attraente e rotondità uniformi – il cavolo rapa 'Blaro' arricchisce il nostro menu da maggio a giugno.

c'è necessità, dopo l'inverno, di verdure fresche. In estate e in autunno le opzioni per una cena con prodotti dal proprio orto sono quasi infinite, ma anche in inverno, nei giorni senza gelo, possono essere raccolte molte prelibatezze, come topinambur, pastinache o cavoli ricci.

Le passioni delle orticoltrici e dei consumatori di prodotti ProSpecieRara sono pertanto soggette a numerosi e costanti cambiamenti. Ma la tristezza per la «fine della relazione» è rara perché, per esempio, appena consumato l'ultimo 'Blaro' già fiorisce il nostro amore per il bel fagiolo rampicante 'Blauhilde'. Si lasci sedurre e rallegrare dalle novità in ogni stagione!

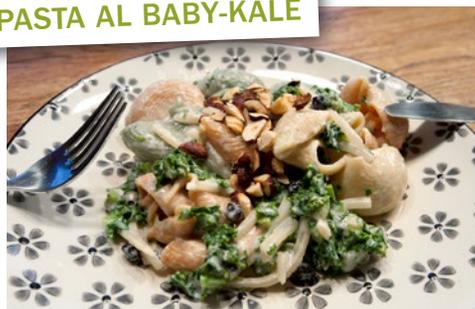
ABBIAMO CHIESTO AI NOSTRI PRODUTTORI DI PIANTINE PROSPECIERARA COME RIENTRA LA STAGIONALITÀ NEL LORO LAVORO:

Catibio: La stagionalità è la base di partenza sulla quale programmiamo tutto il nostro lavoro, è un concetto semplice ma che si fa carico di un senso profondo. Nell'azienda agricola biologica di Caritas Ticino produciamo solamente quello che può essere coltivato in un determinato periodo tenendo conto della zona in cui operiamo. La fatica è tanta, ma nulla può battere il profumo di un raccolto di stagione.

Seminterra: La nuova cooperativa agricola biologica SEMINTERRA si prefigge di seminare, coltivare e trasformare collettivamente una grande varietà di ortaggi, bacche, erbe aromatiche, fiori e frutta sull'arco di tutto l'anno, stagione per stagione. Riteniamo che seguire il ritmo delle stagioni – sebbene sempre più imprevedibili e con una maggior frequenza di eventi meteorologici estremi – sia la miglior forma per ottenere e offrire localmente prodotti naturali davvero sostenibili e di qualità!

Fondazione Orchidea: Il primo prodotto stagionale è proprio la piantina dell'orto che ha esigenze termiche e di luce per cui può svilupparsi a partire da un certo periodo dell'anno. Il nostro lavoro è scandito

PASTA AL BABY-KALE



INGREDIENTI PER DUE PERSONE

- 2 manciate piene di baby-kale¹
- 250 g pasta
- Nocchie tritate grossolanamente
- 1 carota grattugiata finemente (alla julienne)
- Bacche di aronia essiccate
- 1 dl di panna mezza grassa
- Pepe, sale, noce moscata

PREPARAZIONE

Cuocere il baby-kale in acqua bollente e salata per 2 – 3 minuti e scolarlo. Cuocere la pasta al dente, tostare le nocchie senza aggiunta di grasso. Cuocere le carote per due minuti al vapore con poco olio, aggiungere il cavolo, la pasta, la panna e le bacche di aronia. Mescolare tutto, scaldare e condire.

Impiattare la pasta e utilizzare le nocchie tostate come guarnizione.

¹ Il baby-kale sono le foglie giovani del cavolo riccio, disponibili da maggio a metà giugno nell'assortimento di Coop.

Altre ricette stagionali possono essere trovate su: www.prospecierara.ch/ricette

da questo ritmo, al quale ci adeguiamo cercando di offrire sempre una buona varietà di ortaggi, cosicché anche l'inverno, senza pomodori e melanzane, risulti ricco e gustoso, per esempio coltivando lo spinacio antico 'di Monthey'.



ANNULATI I MERCATI DI PIANTINE

A causa dell'emergenza pandemica di coronavirus siamo costrette ad annullare tutti i mercati di piantine ProSpecieRara. Trovate sul nostro sito internet le informazioni per acquistare le piantine ProSpecieRara, nei limiti del possibile.

Alla chiusura redazionale di questo numero non ci è dato da sapere se anche altre manifestazioni subiranno modifiche o cancellazioni. Verificate per favore le indicazioni sul nostro sito internet www.prospecierara.ch/ calendario



VISITA ALL'ORTO DIMOSTRATIVO CON MUSICA

Un'occasione speciale per scoprire l'orto ProSpecieRara e il lavoro di salvaguardia della diversità rara e poi lasciarsi deliziare dalla cucina e dai concerti nell'ambito di «Verso Festate».

13 giugno, ore 18.15
Centro ProSpecieRara,
Vicolo S.ta Lucia 2, 6854 S. Pietro/TI



DOVE ASSAGGIARE L'HAMBURGER RARO

Il food truck di Ottostar, l'artefice dell'Hamburger Raro, dopo il successo dello scorso anno torna con una proposta vegetariana, presente allo Street food di Chiasso. In caso di pioggia l'evento è rimandato al 6 giugno.

22 & 23 maggio, ore 17–24
6830 Chiasso
Informazioni:
www.saporiedissapori.ch



BARGAIORT

Torna la mattinata ricca di piantine per l'orto, prodotti locali ed entusiasmo delle salvasemi Cécile e Raffaella. Tante varietà rare e antiche da scoprire in Val Bregaglia.

16 maggio 2020, ore 9–12
Kulturghasthaus Pontisella,
7605 Stampa/GR



CORSO DI AUTO-PRODUZIONE DEI SEMI

Moltiplicare i semi è possibile anche nell'orto familiare. Questo corso vuole fornire le nozioni di base per sperimentare la stupenda e antica pratica di chiudere il ciclo delle piante per riprodurre la propria semenza e salvare la biodiversità!

22 & 23 agosto, ore 9.30–16.30
Centro ProSpecieRara,
Vicolo S.ta Lucia 2, 6854 S. Pietro/TI
Costo: CHF 110.– per sostenitori/trici ProSpecieRara, CHF 160.– per altri
Informazioni e iscrizioni: 091 630 98 57,
masseria@prospecierara.ch

Informazioni dettagliate degli eventi e altri eventi ProSpecieRara su:
www.prospecierara.ch/it/eventi o
Telefono 091 630 98 57

Salvaseme

con anima e cuore



Nicole Egloff, redattrice «rara»

Da più di 20 anni Brigitte Hess è attiva come salvaseme e il suo entusiasmo per la moltiplicazione dei semi è contagioso. Il suo consiglio è cominciare dal pomodoro.



Sia come piantine sia come semi, Brigitte Hess s'impegna affinché le varietà ProSpecieRara ritornino nel maggior numero di orti.

Il vero e proprio riposo invernale non c'è in quest'orto del quartiere residenziale bernese di Konolfingen. Anche durante una visita di metà gennaio si trova qualcosa da mangiare: pastinaca, insalata invernale e cavoli a foglia sono ideali per insaporire le ricette invernali. Ma al momento il pollice verde di Brigitte Hess è occupato dalla spedizione di semi ai sostenitori e alle sostenitrici di ProSpecieRara. Infatti Brigitte coltiva i suoi ortaggi non solo per la sua cucina, bensì ha preso come volontaria l'impegno di salvaseme della rete di salvaguardia di ProSpecieRara e i suoi semi sono accessibili sul Catalogo delle varietà.

UNA CONSAPEVOLEZZA ARRICCHENTE

«Dà molta soddisfazione poter contribuire a permettere la sopravvivenza delle varietà antiche», spiega così Brigitte la sua motivazione. È più difficile invece per la 67enne quantificare il tempo dedicato alle varietà rare: «Da metà febbraio inizio con la semina dei peperoni, da metà marzo segue la semina dei pomodori e da questo momento sono occupata con l'orto fino ad autunno inoltrato – questo mi riempie di gioia». 104 diverse varietà di pomodori sono coltivate e moltiplicate dalla salvasemi, tra cui molte varietà ProSpecieRara e nessun

ibrido. «La diversità di colori e odori è geniale. E soprattutto voglio essere indipendente dalle multinazionali sementiere e dalle loro offerte di fertilizzanti e prodotti fitosanitari.»

Brigitte ha appreso il sapere attorno alla moltiplicazione di semi dal corso di auto-produzione dei semi (informazioni a lato). In lingua italiana i salvasemi possono fare riferimento anche al «Manuale per salvare i semi dell'orto e la biodiversità», un punto di riferimento nella Svizzera italiana è Manuela Ghezzi che coordina la rete di salvaguardia.

FAR CONOSCERE UNA PASSIONE

Nel 2019 Brigitte ha preso parte per la prima volta ad «Orti aperti», con il suo orto di moltiplicazione di semi. ProSpecieRara promuove l'evento di Orti aperti allo scopo di far conoscere cosa vuol dire nella pratica riprodurre i semi e trasmettere l'entusiasmo dei salvasemi. Quest'anno per la prima volta l'iniziativa «Orti aperti» sarà presente anche nella Svizzera italiana nel mese di luglio.

COME DIVENTARE SALVASEMI

Per permettere la sopravvivenza delle varietà di ortaggi, fiori, cereali, ecc. che si moltiplicano per seme ci appoggiamo all'impegno dei salvasemi come Brigitte Hess. Il primo passo per diventare salvasemi è il corso di auto-produzione dei semi, che si terrà quest'anno al Centro ProSpecieRara di San Pietro il 22 e 23 agosto, chi vi partecipa può poi scegliere una varietà da coltivare e custodire nel proprio orto, e infine spedire la semenza raccolta alla nostra sementoteca. Inoltre chi raccoglie una buona quantità di semi può distribuirli anche attraverso il Catalogo delle varietà.

Per saperne di più:
www.prospecierara.ch/salvare-varietà

ORTI APERTI

Il 26 luglio si potrà visitare l'orto dimostrativo del Centro ProSpecieRara di San Pietro e durante altri finesettimana di luglio saranno aperti l'orto di Brontallo gestito da Sharon Losa e gli orti dei salvasemi Stephanie Rauer (Giubiasco) e Ilaria Jermini-Gianinazzi (Oggio) e Lortobio (Gudo), come pure quelli dei produttori di piantine Catibio, Fondazione Orchidea e Seminterra. Vi invitiamo a partecipare per scoprire curiosità, scambiare consigli ed entrare nel magico mondo della moltiplicazione dei semi.

Più informazioni su www.prospecierara.ch/it/eventi, per farvi un'idea potete visitare anche il sito in tedesco www.offenergarten.ch



Una perla di aromi



Claudio Niggli,
responsabile progetto bacche

Tra i migliori ribes da consumare freschi troviamo i frutti rosa della varietà 'Gloire des Sablons'. Le bacche, relativamente grandi, sono traslucide e con

delle belle venature rosso chiaro che le rendono simili all'occhio di un fagiolo. Quando sono mature, le bacche sono succose e il gusto è insolitamente dolce, ma con un'acidità rinfrescante. Gli aromi ricordano il pompelmo rosa e la limetta, con una traccia di ortica appena tagliata.

La germogliazione e la maturazione dei frutti sono piuttosto precoci. L'arbusto ha una buona crescita ed è robusto in zone a clima mite e se il suolo è abbastanza umido e non troppo magro. I fiori tuttavia non tollerano bene il freddo e sono suscettibili alla cascola, il che conduce in genere alla formazione di grappoli irregolari e meno compatti.

La varietà è stata selezionata in Francia nel 1854, come piantina da seme a partire da una varietà avente il nome generico «Groseille de Champagne». I frutti decorativi del ribes rosa un tempo venivano infatti serviti nello champagne. Il ribes 'Gloire des Sablons' è ampiamente diffuso in commercio anche con il nome «Rosa di Champagne». Siamo ancora alla ricerca della varietà parentale della 'Gloire des Sablons'.

Fonte: Vivaio Forestale Cantonale di Lattecaldo

**LO SCAMBIO DI SEMI IN TICINO
HA COMPIUTO 10 ANNI!**



Scambiarsi i semi per tramandare la diversità coltivata e le conoscenze dell'antica pratica di riprodurre la propria semenza – questi fra i motivi che 10 anni fa avevano spinto ProSpecieRara e Lortobio a organizzare un primo incontro. L'appuntamento dello scorso 9 febbraio è diventato oramai fisso per diverse persone, fra cui alcuni salvasemi che colgono l'occasione per riportare a ProSpecieRara la semenza riprodotta durante l'anno.

**NASCE UN NUOVO
CONSORZIO CAPRINO**



Avrebbe dovuto tenersi ad aprile l'assemblea costitutiva del Consorzio degli allevatori di Capra Sempione, Capra dal collo grigio e Capra dal collo rosso. Si tratta di un tassello fondamentale nella salvaguardia di queste razze, che però dovrà attendere la fine della pandemia di coronavirus.

Potrete conoscere la nuova data sul nostro sito internet www.prospecierara.ch/calendario

IMPRESSUM

Il periodico «rara» viene pubblicato quattro volte all'anno in lingua tedesca, francese e tre volte in italiano.

Editore: Fondazione ProSpecieRara, Basilea, Svizzera

Redazione: Lea Ferrari, Manuela Ghezzi

Testi: Philippe Ammann, Nicole Egloff, Philipp Holzherr, Claudio Niggli

Traduzione: Sofia Mangili, Lea Ferrari

Foto: ProSpecieRara, se non sono menzionati altri autori

Creazione: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Stampa: ZT Medien AG, 4800 Zofingen

Carta: Cocoon 100 % Recycling 90 g/ m²

Tiratura: 1400 copie in italiano, 25000 copie in tedesco, 4800 copie in francese

Femminile e maschile: per facilitare la lettura, evitiamo l'uso di forme maschili e femminili contemporaneamente. Usiamo la forma femminile o quella maschile, ovviamente sono sempre intesi entrambi i sessi.

Imballaggio: la protezione in polietilene presenta attualmente il miglior bilancio ecologico grazie all'esigua quantità di materiale di cui è composto. Ulteriori informazioni: www.prospecierara.it/imbaggio

AIUTATECI!

Come ringraziamento per il mio sostegno ProSpecieRara mi offre le seguenti possibilità:

- ✓ Ricevo tre volte l'anno il periodico «rara» che m'informa sul lavoro di salvaguardia della fondazione e le possibilità di partecipazione a corsi ed eventi.
- ✓ Posso ordinare gratuitamente alcune porzioni di semenza di varietà rare per il mio orto o balcone attraverso la rete dei salvasemi.
- ✓ Approfitto di un ribasso sul costo dei corsi, p.e. sul corso di autoproduzione dei semi.



Sostenitore Plus: CHF 120.-/anno, Sostenitrice: CHF 70.-/anno

Sostenitore-coppia: CHF 90.-/anno, Sostenitrice junior (fino a 25 anni): CHF 35.-/anno



Per donazioni:

PC 90-1480-3, IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3, BIC POFICHBEXXX

FONDAZIONE PROSPECIERARA

Fondazione svizzera per la diversità socio-culturale e genetica dei vegetali e degli animali.

ProSpecieRara Svizzera italiana
Vicolo S.ta Lucia 2
6854 San Pietro
Svizzera
Telefono +41 91 630 98 57
vocedelsud@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara
Sede centrale
Unter Brüglingen 6
4052 Basel
Schweiz
Telefon +41 61 545 99 11
Fax +41 61 545 99 12
info@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Suisse romande
c/o Conservatoire et Jardin botaniques de Genève
Case postale 71
1292 Chambésy
Suisse
Téléphone +41 22 418 52 25
Fax +41 22 418 51 01
romandie@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

Partecipate ai nostri mercati di piantine d'ortaggi rari!



ANNULLATO

vedi p.15

MERCATO URBANO DI PIANTINE A LUGANO

Sabato, 2 maggio 2020, ore 10 – 16,
ore 10 – 16, Parco Ciani, 6900 Lugano/TI
La città di Lugano ci ha aperto i cancelli del Parco Ciani, una cornice perfetta per far conoscere le varietà che custodiamo con particolare attenzione a quegli ortaggi che si prestano alla coltivazione in balcone. Inoltre ci saranno allevatori delle razze ProSpecieRara con i loro prodotti e i loro animali. In caso di pioggia si terrà alle serre comunale, piano della Stampa, 6900 Lugano.

...a 2, 6854 San Pietro/TI
Il primo appuntamento dell'anno per procurarsi piantine di ortaggi rari e portare diversità nel vostro orto! Grazie agli intraprendenti orticoltori biologici ticinesi proponiamo una grande scelta di ortaggi rari. La corte del centro ProSpecieRara ospiterà inoltre altre bancarelle con piante, semi e specialità tradizionali. La mattinata sarà animata da intrattenimento per grandi e piccini con il Museo della civiltà contadina di Stabio.

www.prospecierara.ch/it/eventi



Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali



Per donazioni:
PC 90-1480-3
IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3