

**DUE AGRICOLTORI CUSTODI
DI SAVEGRAINPUGLIA IN VISITA AL CNR-IBBR**



Pietro Cifarelli

Un custode del Parco Nazionale dell'Alta Murgia

Nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, tra Altamura e Gravina, si trova l'azienda «La Valle nel Parco» del sig. Cifarelli. La coltivazione dei legumi in questa parte della Puglia vanta una lunga tradizione. Pietro Cifarelli ha sin da giovane condiviso la tradizione di famiglia di coltivare varietà locali che hanno dato lustro e vantaggi economici alla zona Murgiana. Suo nonno negli anni '30 del secolo scorso aveva avviato la coltivazione di legumi in particolare della lenticchia all'epoca molto richiesta dal mercato.

Oggi l'azienda ha connotati decisamente più moderni che consentono una gestione oculata di più colture pur conservando il radicamento alle tradizioni agricole locali. Il sig. Cifarelli continua a preferire alle moderne varietà la coltivazione di antiche varietà locali che vanno dalla fava Romastelli al cece nero liscio, dal grano tenero Bianchetta al trifoglio sotterraneo.

Gravina in Puglia (BA)



Questa diversità di colture in una stessa azienda pone lo come importante riferimento, nell'ambito del suo territorio, per la sopravvivenza di varietà locali pugliesi coltivate secondo l'antica consuetudine della rotazione colturale tra cereali, leguminose, foraggere, in antitesi con quanto avviene per le grandi estensioni monocolturali presenti in altre zone della regione.

Fava Romastelli
Vicia faba L.

Cece nero liscio
Cicer arietinum L.



Trifoglio sotterraneo
Trifolium subterraneum L.

Grano tenero Bianchetta
Triticum aestivum L.





Gemma Giuseppe Un custode dal Tavoliere Salentino

L'azienda agricola «Mazzarelle» di cui il sig. Giuseppe Gemma è il proprietario, è caratterizzata da una attività mista con la presenza di seminativi di orzo ed avena associati all'allevamento di bestiame. L'orzo nostrano, caratterizzato da taglia alta e resistenza ai patogeni, era già coltivato da suo padre per l'alimentazione del bestiame e il sig. Gemma ha continuato ad utilizzare questa varietà locale un po' per tradizione un po' per alcuni vantaggi oggettivi. Racconta che in passato lo sfalcio si eseguiva manualmente e il foraggio verde era dato giornalmente agli animali. Oggi per mancanza di mano d'opera si ripiega sulla raccolta meccanica che consente anche un contenimento dei costi. Le balle sono conservate per essere utilizzate per l'alimentazione del bestiame durante l'inverno. Il mantenimento della purezza del seme è un aspetto a cui il nostro custode dedica particolare attenzione. Per tale motivo prima delle operazioni di trebbiatura si assicura personalmente che la trebbia sia ben pulita. Se oggi la granella è unicamente destinata all'alimentazione del bestiame il sig. Gemma ci racconta che, in passato, una piccola quantità era utilizzata per la preparazione del caffè. Un caffè sicuramente con un gusto dei tempi passati.



Sternatia (LE)



**Orzo locale o nostrano
Hordeum vulgare L.**

