

PIETRO SEGATTA

MADRE TERRA

GUIDA PRATICA PER PRODURRE E CONSERVARE I TUOI SEMI ANTICHI

Come mantenere le varietà pure, produrre i semi e conservarli nel modo corretto



CERCATORI DI SEMI
www.cercatoridisemi.com

ed. Gen.
2017

SOMMARIO

GUIDA PRATICA PER PRODURRE E CONSERVARE I TUOI SEMI ANTICHI	2
L'IMPOLLINAZIONE	2
COS'È L'IBRIDAZIONE	4
MANTENERE LA PUREZZA	4
TECNICHE E METODI PER MANTENERE LA PUREZZA	5
<i>La distanza</i>	<i>5</i>
<i>L'isolamento</i>	<i>5</i>
<i>Impollinazione manuale</i>	<i>6</i>
<i>Semina a scalare</i>	<i>8</i>
LA PREPARAZIONE DEI SEMI	9
<i>Quando raccogliere i semi</i>	<i>9</i>
<i>Come scegliere i frutti per ricavare i semi.</i>	<i>9</i>
<i>La preparazione delle sementi</i>	<i>10</i>
<i>Accorgimenti nella preparazione delle sementi</i>	<i>11</i>
<i>Conservazione dei semi</i>	<i>12</i>
<i>Tecniche di conservazione avanzate</i>	<i>12</i>
CONCLUSIONI	13

GUIDA PRATICA PER PRODURRE E CONSERVARE I TUOI SEMI ANTICHI

Un tempo salvare i semi era una necessità. I coltivatori sceglievano i frutti migliori dai loro orti, per conservare i semi e assicurarsi raccolti abbondanti per gli anni successivi.

Le conoscenze come l'impollinare, il mantenere la purezza, la raccolta e la conservazione dei semi si sono tramandati nelle famiglie e nelle comunità. Con l'espandersi della disponibilità di sementi in commercio, la produzione di semi in proprio è calata fortemente, portando ad una perdita importante nel grande panorama di varietà locali a vantaggio delle poche selezionate a scopi commerciali.

Le caratteristiche dei frutti selezionati dai produttori commerciali sono tutt'altro che compatibili con un'agricoltura sostenibile. Questi infatti sono interessati ad una maturazione uniforme e una produzione massiccia, a discapito della resistenza alle fitopatologie (con relativo continuo bisogno di fitofarmaci), dell'adattabilità al pedoclima e alle qualità organolettiche, ed ecco quegli ortaggi piatti e monotoni che troviamo sui banconi dei supermercati. Certo i biotipi locali non matureranno lo stesso giorno, produrranno forse un poco meno (e non sempre) ma saranno resistenti alle patologie e parassiti, più rustici e adatti ai vari microclimi, avranno meno bisogno di farmaci e produrranno frutti di sapore unico e ricchi delle proprietà che li hanno portati nei nostri orti.

Oggi il riconoscimento dell'importanza della diversità genetica delle colture sta portato a notevoli sforzi nel divulgare le conoscenze per salvaguardare la biodiversità delle varietà locali ed antiche, conservandone la purezza e diffondendole affinché la genetica ne venga conservata.

Partendo dagli orti per arrivare alle banche delle sementi.

Di seguito alcune nozioni di base che vi aiuteranno ad iniziare la vostra personale produzione di sementi.

L'IMPOLLINAZIONE

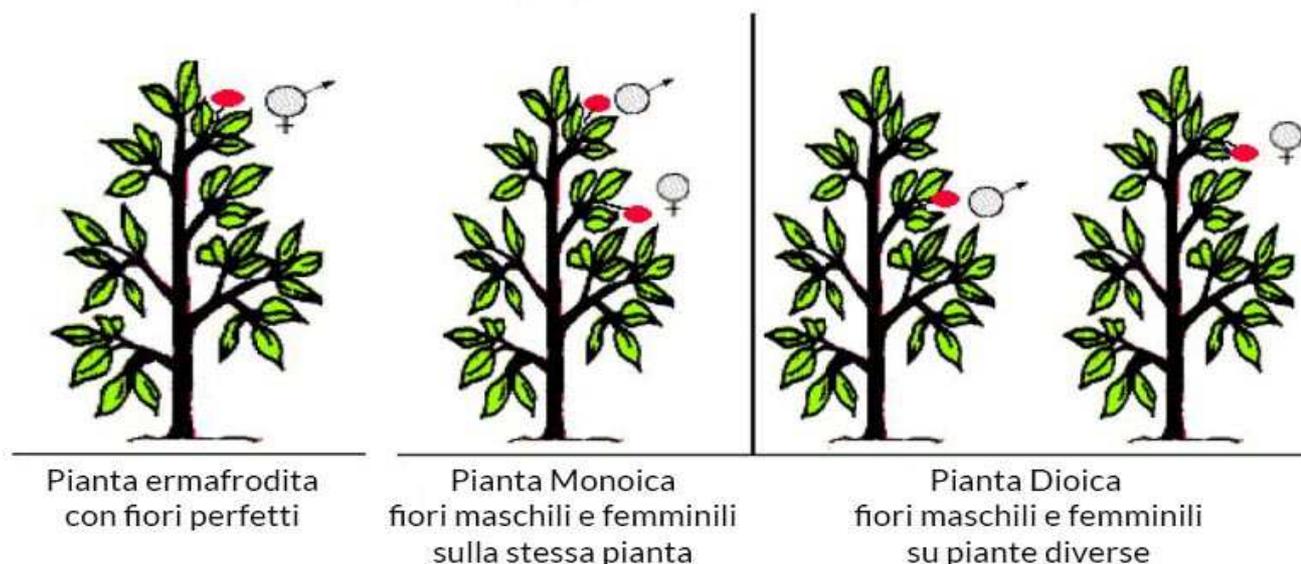
L'impollinazione è il processo necessario per la produzione di semi. Quando il polline del fiore maschile (stame/antere) entra in contatto con la parte femminile (pistillo/stigma), l'impollinazione avviene.

Il risultato è uno zigote o uovo fecondato all'interno dell'ovaio che matura in un seme. I fiori possono essere di vari tipi, oltre che femminili e maschili alcune specie sono dotate di fiori perfetti, cioè che hanno al loro interno entrambi gli organi.

Fagioli e peperoncini ad esempio hanno entrambi fiori perfetti. Con questi avviene l'*autoimpollinazione* che si verifica quando il polline viene trasferito allo *stigma* (parte femminile) all'interno dello stesso fiore. L'*autoimpollinazione* si verifica anche quando il polline da un fiore è trasferito a un altro fiore della stessa pianta. Alcune piante hanno meccanismi per garantire questo processo, nei fagioli ad esempio il trasferimento di polline avviene all'interno del un fiore prima ancora che si apra. Quindi, prima che il fiore sbocci è già stato impollinato.

Questo comporta una facilità nel mantenere la purezza della genetica dei frutti, come vedremo più avanti potremo coltivare due diverse varietà di fagioli vicine senza aver timore di produrre semi ibridati.

I fiori imperfetti sono invece solo maschili o solo femminili. Questi fiori



richiedono *impollinazione incrociata*. L'impollinazione incrociata si verifica quando il polline viene trasferito dal vento (piante anemogame) dagli insetti (entomogame) o tramite animali (zoogame) da un fiore maschile ad un femminile. I fiori dei due generi a loro volta possono esistere sulla stessa pianta (*monoica*) o piante diverse (*dioica*). Queste nozioni sono importanti per mantenere le caratteristiche delle nostre varietà evitando l'ibridazione, come descritto di seguito.

COS'È L'IBRIDAZIONE

L'ibridazione avviene quando varietà della stessa specie (ed a volte di specie diverse) si riproducono mescolando il patrimonio genetico. A seguito di questo si potrebbero perdere quelle caratteristiche fondamentali della varietà selezionate nel tempo. Poiché la stessa pianta può avere nomi comuni differenti da regione a regione, le piante sono definite univocamente da un nome latino, che comprende genere, specie e sottospecie. Piante con lo stesso genere e specie sono naturalmente strettamente correlate, e soggette a ibridazione.

Ad esempio il mais, in tutte le varietà, che sia dolce, da farina o popcorn, appartiene alla stessa specie (*Zea Mais*) e tutti si possono incrociare. Bisognerà quindi porre molta attenzione nel coltivarlo se si vogliono salvare i semi. Solitamente, le piante dello stesso genere ma specie diverse, non si incrociano. Tra le zucche, ad esempio, una *Cucurbita pepo* (zucchina) non si incrocerà facilmente con *Cucurbita moschata* (zucca Napoli) o *Cucurbita maxima* (Marina di Chioggia). Per questo è importante conoscere a quale specie una particolare varietà appartiene.

È raro, ma non impossibile, che le piante di diverso genere si possano ibridare. Ci sono state alcune eccezioni soprattutto nel caso di incroci forzati.

MANTENERE LA PUREZZA

Mantenere la purezza significa ottenere dei semi con le stesse caratteristiche genetiche tipiche della varietà coltivata evitando l'ibridazione.

I metodi sono diversi e dipendono dalla specie, come vedremo tra poco.

Si devono però evitare errori anche prima della coltivazione. Un lavoro non accurato nell'etichettatura dello stoccaggio dei semi dopo la raccolta può portare a coltivare varietà differenti nello stesso luogo senza esserne consapevoli e quindi senza adottare le dovute procedure, mettendo così a rischio la possibilità di produrre le nostre sementi in purezza.

Bisogna far attenzione anche a quali semi potrebbero giacere nel vostro compost oppure a che cosa stia coltivando il vicino. Persino la flora selvatica in alcuni casi, può compromettere la purezza delle nostre sementi, come ad esempio per le carote. Ma non allarmatevi, con un po' di attenzione si possono semplicemente ovviare questi inconvenienti.

TECNICHE E METODI PER MANTENERE LA PUREZZA

La distanza

Quando si coltivano più varietà che si ibridano facilmente, oppure non si è esperti nella tecnica dell' *impollinazione manuale* o in quella dell' *isolamento*, si possono ottenere semi di varietà geneticamente pure mantenendo una certa distanza tra loro. Tra le linee guida, un isolamento di 500 m garantisce un'alta percentuale di purezza. Naturalmente bisogna considerare sia la specie che le condizioni ambientali. Il polline di mais, che è una specie *anemogama*, cioè che si impollina tramite il vento può viaggiare per tratti molto estesi, conviene quindi aumentare anche raddoppiare la distanza o coltivare una sola varietà per anno. Bisognerà far attenzione alle coltivazioni vicine che potrebbero fecondare il nostro mais. È importante pianificare bene quali specie si vogliono coltivare per conservare i semi.

Altra fonte di ibridazione sono gli insetti, che possono impollinare a notevoli distanze, ma sono limitati dalla vicinanza di una fonte d'acqua, quindi per le specie *entomogame* le distanze si possono ridurre secondo questo fattore. Considerate 500 mt se siete nelle vicinanze di un corso d'acqua, 250 mt tra le varietà in campagna o in città.

Molte volte è sufficiente interrompere il percorso aereo degli insetti per evitare l'ibridazione, separare ad esempio due varietà di pomodori con delle file di fagioli rampicanti ci permette di coltivare con distanze minime (vedi *guida pratica per salvare i semi di Pomodoro* sul nostro sito)

Negli orti dove è difficile se non impossibile mantenere le distanze (che sono la maggior parte) si possono usare diversi espedienti.

L'isolamento

Una tecnica molto usata ed efficace consiste nell'isolare la pianta o i fiori con una garza o del tessuto non tessuto. Questo metodo è consigliato soprattutto nelle specie con *fiori perfetti* come indicato nella tabella a fine capitolo.

Si procede isolando la pianta completa o una parte di fiori prima che sboccino in modo tale che gli insetti pronubi (impollinatori) non li fecondino con polline di altre varietà dando poi frutti con semi irrimediabilmente ibridati. Potete isolare le piante completamente se sono in vaso o in una posizione idonea, avendo cura di segnare i fiori **non ancora aperti** con un nastrino, in modo da individuare i frutti che saranno utilizzati per ricavarne i semi.

Formate una gabbia con del tulle a maglie molto fine o del tessuto non tessuto, facendo molta attenzione a non lasciare spiragli nemmeno molto piccoli. Potete supportare il tessuto isolante con un'anima di fil di ferro che lo tenga ben aperto sul fogliame.

Quando i frutti si saranno formati potrete togliere la protezione e consumare i quelli non segnalati per la riproduzione del seme. Se la pianta non permette l'isolamento completo potete procedere sui singoli fiori o gruppi di questi. I pomodori ad esempio hanno spesso dei sostegni ed è complicato isolare completamente la pianta, quindi potete isolare col tulle il singolo gruppo di fiori, avendo cura anche qui di segnare il ramo per impedire che i frutti vengano colti. Quando le piante non hanno *fiori perfetti*, ma fiore maschile e femminile, che siano *monoiche* cioè con i fiori di entrambi i sessi sulla stessa pianta, come il Mais (*Zea Mais*) o il Cocomero (*Citrullus Lanatus*) che *dioiche* aventi fiori di sesso maschile e femminile portati su piante distinte come il luppolo (*Humulus Lupulus*) o la canapa (*Canapa Sativa*) si deve procedere con la tecnica dell'impollinazione manuale.



Isolamento infiorescenza



Impollinazione manuale con pennello

Impollinazione manuale

Si dice *impollinazione manuale* quando interveniamo fisicamente come agenti di trasferimento del polline (maschile) nello stigma (femminile).

Successivamente a questa operazione si procede isolando il fiore impollinato come descritto nella sezione precedente, per evitare che del polline indesiderato lo contaminino. La tecnica richiede pratica e pazienza, inoltre bisogna mettere in conto una percentuale di fiori non fecondati soprattutto nei primi tentativi. Se non vi sentite pronti coltivate le varietà singolarmente o usando il metodo della distanza. Analizziamo l'impollinazione manuale su due diversi generi, il Mais (*Zea*) e le Cucurbitacee, che comprendono le zucche, i meloni ed i cocomeri.

Il Mais è una pianta monoica, anemogama, cioè impollinata dal vento. Per procedere bisognerà individuare l'infiorescenza maschile, situata sulla sommità della pianta (pannicolo), scuoterlo per raccogliere il polline in un contenitore adatto, come una ciotola di vetro. Raccogliete il polline di diverse piante così da preservare un adeguato ricambio genetico. Il polline va raccolto nei giorni più freschi, evitando quelli immediatamente successivi alle giornate più calde. Effettuata questa operazione si procede all'impollinazione vera e propria. Si versa una piccola quantità di polline in un sacchetto di carta di dimensioni adeguate e lo si pone sopra i filamenti della spiga ascellare (erroneamente e comunemente detta pannocchia). Sul nostro sito web alla sezione shop/mais dal mondo potrete trovare molte varietà *Zea Mais*, alcune stupefacenti e molto rare.

Il secondo genere che andremo ad illustrare è la grande famiglia delle Cucurbitacee che comprende zucche, meloni, cocomeri e zucchine. Le piante salvo rare eccezioni negli ibridi moderni hanno fiori maschili e femminili separati (*monoiche*) e dipendono per l'impollinazione dagli insetti (*entomogame*).

Le specie si ibridano tra loro con estrema facilità e se abbiamo due o più varietà nel nostro orto è necessario impollinarle manualmente. Non è raro vedere nei nostri campi ai bordi delle strade *l'impollinazione manuale* dei cocomeri. Viene usata anche a scopo commerciale per aumentare la produzione delle piante.

I fiori femminili delle *cucurbitacee* hanno un piccolo frutto alla base del fiore. Il fiore maschile invece ha un lungo peduncolo a portamento eretto e solitamente compare ben prima dei fiori femminili. Si aprono la mattina presto quindi è necessario agire prima che le api e altri insetti siano attivi.

Se ci sono più di una varietà in fiore della stessa specie, è opportuno isolare i fiori in apertura la sera prima, con un sacchetto di carta o con la tecnica dell'isolamento.

Individuati i fiori maschili recideteli con cura, togliete i petali esponendo antere e polline, aprite con cura i fiori femminili ed inserite il polline strusciando sullo stamma. Utilizzare 2-3 fiori maschili per ogni femminile. Potete anche raccogliere il polline con un pennello di dimensioni adeguate e utilizzare il polline che si raccoglie sopra questo per impollinare. Il pennello è molto utilizzato per i fiori più piccoli come quelli dei cocomeri, meloni e zucchine.

Ripetete l'operazione su più fiori possibili, poi segnate quelli impollinati con un nastro e procedete all'isolamento come spiegato precedentemente. Libererete il fiore a frutto formato. Questa tecnica è utilizzabile su moltissime specie di piante, anche sulle ermafrodite quando si desidera forzare l'ibridazione. L'ultima tecnica che analizzeremo è la semina a scalare.

Semina a scalare

La semina a scalare viene utilizzata quando non è possibile utilizzare nessuno dei metodi sopracitati. Consiste nel seminare le varietà della stessa specie in tempi differenti in modo tale che la fioritura della prima non interferisca con quella piantata successivamente. Questa tecnica presenta difficoltà intrinseche ed è utilizzabile solo per alcune specie, è però efficace con il Mais (*Zea Mais*) dove i tempi di sviluppo variano molto tra gli ecotipi (da 75 gg per le varietà precoci da popcorn a 180 gg per le varietà andine).

Specie	Distanza	Isolamento	Impollinazione manuale
Basilico	250 mt	•	
Carota	250 mt	•	
Cavolo Nero	250 mt		•
Cetriolo	250 mt		•
Cocomero	250 mt		•
Fagiolo	0 mt		
Mais	500 mt		•
Melanzana	250 mt	•	
Pastinaca	0 mt		
Peperone	250 mt	•	
Pomodoro	5 mt	•	
Tabacco	5 mt	•	
Zucca	250		•
Zucchina	250		•

Tabella delle specie più comuni e relative tecniche consigliate

LA PREPARAZIONE DEI SEMI

Quando raccogliere i semi

Quando raccogliere dipende dalle caratteristiche del frutto.

Alcune specie come peperoncini, fagioli, fagioli dall'occhio, oca, amaranto, girasoli, mais, piselli, ceci, cotone, la maggior parte delle verdure e le erbe aromatiche, il sorgo, il tabacco ed i cereali producono semi "secchi".

Questi devono essere raccolti quando i frutti/semi sono ben asciutti. Quando i semi suonano nei loro baccelli o hanno iniziato a cadere dalla pianta, sono in genere pronti per il raccolto. Possono essere lasciati nel campo fino a completa asciugatura o raccolti e collocati in una zona protetta dove completarla, lontano dalla luce diretta del sole e dall'umidità eccessiva.

Altri tipi di frutti, che possiamo definire "umidi" come meloni, angurie, pomodoro, zucche, melanzane ed in genere tutti i prodotti aventi una polpa devono essere raccolte quando il frutto è in leggera sovra maturazione, ma non ancora marcio. Analizziamo alcune specie nel dettaglio, ricordandoci che troverete guide specifiche specie per specie sul nostro sito.

Il mais, le "pannocchie" possono essere lasciate seccare sulla pianta, a meno che uccelli o gelo non le minaccino ad eccezione del mais dolce, che va raccolto quando, affondando un unghia nel chicco, si produce un latte biancastro.

Lasciare le pannocchie di mais dolce sulla pianta può portare alla fermentazione e rovinare i semi. Le zucche vanno lasciate asciugare sulla pianta fino a poco prima che inizi il gelo, quindi continuare l'essiccazione al riparo dalla pioggia. Meloni, angurie sono in genere mature e pronte per essere raccolte quando i viticci sono secchi sullo stelo fruttifero e negli steli immediatamente adiacenti. I Girasoli andrebbero lasciati sulla pianta più a lungo possibile, proteggendoli dagli uccelli coprendo le teste con della rete o delle federe. Successivamente tagliatele e fatele asciugare in un luogo fresco e asciutto oppure in sacchetti di carta. Alcune colture, soprattutto le più esotiche possono richiedere un periodo di post-maturazione dopo la raccolta in modo che i semi giungano a completa maturazione, come la Cassabanana o il Pepino dolce.

Come scegliere i frutti per ricavare i semi.

Quando i frutti saranno giunti a maturazione cercate di raccogliere quelli delle piante più sane e vigorose. Anche se avete isolato i semi evitate i frutti delle piante che si presentino poco sviluppate o con difetti evidenti, alcune malattie si

trasmettono geneticamente. Utilizzate solo i frutti più conformi agli standard della varietà coltivata, le immagini che trovate sul nostro sito vi possono servire da linee guida. I frutti per ricavare i semi andranno raccolti, per quanto possibile, dal maggior numero di piante in modo da avere un sufficiente ricambio genetico.

La preparazione delle sementi

Scelti i frutti più adatti si procede alla mondatura delle sementi per la successiva essiccazione e conservazione in attesa dell'anno venturo.

Colture diverse richiedono diverse tecniche per la pulizia. I semi dovranno essere privi di materiale vegetale (pezzi di foglia, steli, etc.) e non danneggiati. Alcune tecniche comuni per la pulizia delle sementi includono altri processi come quelli di sotto elencati.

Trebbiatura: ovvero il rompere tramite battitura l'involucro vegetale contenete il seme. Ad esempio, la separazione della pula dal seme del grano. È usata soprattutto per i cereali e la canapa.

Vagliatura: tramite un setaccio o vaglio si possono separare i semi dal materiale vegetale, utilizzando varie dimensioni per le maglie si possono ricavare velocemente semi puliti. È sempre consigliato lasciare seccare i semi per un periodo di due settimane in un luogo arieggiato e lontani dalla luce diretta del Sole prima di riporli. Utile per Tabacco, Basilico, Carota, Pastinaca, peperone e peperoncino e tutti i semi secchi.

Pulizia manuale: si rimuovono i residui vegetali a mano e successivamente si vagliano i semi sotto acqua corrente per rimuovere tutti i residui vegetali. Occorre poi porre i semi su di una carta assorbente per una quindicina di giorni in un posto arieggiato lontani dalla luce diretta del Sole prima di riporli. Utilizzata per Zucche, Zucchine, Melanzane, Melone, Cocomero e tutti i frutti a polpa compatta.

Fermentazione: per i pomodori ed i cetrioli si usa la tecnica della *fermentazione*, questa tecnica è particolarmente importante perché preserva i futuri semi da patologie e parassiti. Svuotato il contenuto polpa e semi si mettono insieme in una ciotola bassa od un piatto aggiungendo un poco di acqua. Si lascia il tutto in un posto caldo per 3 o 4 giorni. Presto si formerà una muffa bianca spessa circa un millimetro, questa ha un azione antisettica che aiuterà la conservazione

del seme. Non si deve eccedere con i tempi altrimenti i semi potrebbero germinare.



Muffa durante la fermentazione dei semi di pomodoro

Quando la fermentazione sarà terminata passate i semi in un passino sotto acqua corrente fino a che non conterranno più impurità. Adagiate i semi sopra un foglio di carta assorbente che non si attacchi (no carta cucina) per una quindicina di giorni in un posto arieggiato lontano dalla luce diretta del sole. Dopo questo periodo i semi sono pronti per essere conservati.

A questo punto, i semi di pomodoro

potrebbero avere un aspetto peloso e avere un colore brunastro, è corretto: i semi prodotti commercialmente vengono sbiancati con l'uso di un acido. Questa tecnica è usata anche per il Cetriolo

Accorgimenti nella preparazione delle sementi

Alcuni accorgimenti faranno sì che i vostri semi si conservino più sani e longevi.

Nella fase di asciugatura i semi che sono stati risciacquati vanno posti su un telo di cotone o carta assorbente. Non utilizzare giornali o tovaglioli di carta, i semi si attaccherebbero alla carta ed i coloranti comunemente utilizzati in entrambi i prodotti si potrebbero trasferire alle sementi. Nel periodo di essiccazione riponete i semi in una zona con una buona circolazione d'aria e lontani dalla luce solare diretta. L'esposizione prolungata alla luce solare e temperature elevate riduce la vitalità dei semi.

Assicuratevi che i semi siano puliti da legni, pula, baccelli del seme e residui vegetali prima di riporli per la conservazione. Questo ridurrà la minaccia di parassiti e malattie. I semi devono inoltre essere perfettamente asciutti.

Non cercare di accelerare l'essiccazione di semi mettendoli in un forno a bassa temperatura! Eliminate gli insetti: tre giorni di congelamento, una verifica periodica con un eventuale nuovo congelamento aiuterà a tenere fuori i parassiti dalle nostre sementi. Ultimo ma non ultimo, etichettate con cura i contenitori dove riporrete i semi, questo aiuterà a non commettere errori durante la semina successiva.

Conservazione dei semi

I semi possono durare per molto tempo se **correttamente conservati**.

Alcuni semi vivono più a lungo di altri, un maggiore spessore del tegumento, l'involucro esterno del seme, permette ai semi di conservarsi meglio. I semi di girasole mantengono inalterata la percentuale di germinazione fino a cinque anni, i pomodori, se correttamente conservati per due o tre anni, le arachidi solo per uno. Un fattore deleterio per la conservazione delle sementi è **l'umidità**, questa dovrebbe essere mantenuta più bassa possibile.

Gli **sbalzi di temperatura** compromettono la vitalità del seme così come la luce diretta del Sole. Cercate di utilizzare contenitori che non permettano all'umidità di entrare, come i barattoli di vetro a **tenuta stagna**.

Se possibile conservate i semi in un luogo buio, fresco e asciutto come ad esempio un frigorifero oppure in sacchetti di carta in un armadio.

Condizioni di ottimali di conservazione:

Temperatura ottimale: 5 °C

Umidità: 25%.

Tecniche di conservazione avanzate

Se desiderate conservare i semi più a lungo possibile, o creare una vostra banca semi personale dovrete affrontare qualche ulteriore passaggio.

Dopo una accurata mondatura delle sementi occorrerà disidratare i semi da conservare.

Procuratevi del *Silica Gel*, in farmacia o su internet, questi granuli hanno la capacità di assorbire l'umidità, cambiando colore quando sono saturi.

Mettete i semi in sacchetto e chiudeteli in un contenitore a tenuta stagna con una quantità adeguata di Silica Gel, ogni volta che cambierà colore ripristinatelo (potete scaldarlo in forno per farlo tornare attivo, ripetete operazione finché il colore non rimarrà stabile. A questo punto i semi saranno disidratati.

Ora potete riporre i semi a 5°C in frigorifero facendo attenzione che il contenitore mantenga la tenuta stagna.

Questo è il modo di conservazione delle banche del Germoplasma di tutto il mondo.

Un ulteriore metodo di conservazione ancora in via sperimentale ci viene suggerito dai curatori dell'orto botanico de La Sapienza Università di Roma. Consiste nel porre sotto vuoto le sementi dopo la disidratazione e conservarle alla temperatura di -20°C. Il metodo è in via di sperimentazione ma dovrebbe garantire tempi di conservazione lunghissimi.

CONCLUSIONI

Impegnarsi nel conservare la biodiversità tramandata di orto in orto, da contadino a contadino significa proteggere un patrimonio importantissimo e consegnare un futuro migliore ai nostri figli.

Cercatori di Semi è un'associazione senza scopo di lucro che si occupa proprio di questo.

Gestiamo una nostra banca dei semi dove **conserviamo moltissima varietà antiche** – italiane e dal mondo – che coltiviamo in una proprietà alle porte di Roma **per distribuirle gratuitamente e garantirne la sopravvivenza.**

Sul sito www.cercatoridisemi.com si possono seguire i nostri progetti sociali e scaricare le guide di coltivazione e conservazione (anch'esse gratuite e in continuo aggiornamento).

Potete supportarci in diversi modi: **diventando membri** dell'associazione, **acquistando i semi** sul nostro sito e/o con una [donazione](#).

Il vostro aiuto è importantissimo per noi, ma soprattutto per il presente e il futuro della biodiversità.

Pietro Segatta

Presidente associazione culturale non profit Cercatori di Semi

GRAZIE!

Grazie per aver trovato il tempo di leggere questa guida su cui teniamo molto ad avere il tuo parere: se ti è piaciuto, hai consigli o suggerimenti, scrivici a: info@cercatoridisemi.com. Potete contattarci anche segnalando qualche varietà locale antica da salvare: troveremo i semi e li coltiveremo per garantirne nuovamente la diffusione.

Pietro Segatta e tutto lo staff di Cercatori di Semi



Condizioni d'uso: potete diffondere questa guida, (anzi vi invitiamo a condividerla il più possibile) senza modificarne alcuna parte e non per fini commerciali.



*RISPETTA L'AMBIENTE,
PRESERVA IL TUO FUTURO*

Per favore, se vuoi stampare questo documento, stampalo sulla parte bianca di carta già usata, oppure stampa due o più pagine su ogni foglio.

CERCATORI DI SEMI
Associazione Culturale senza fini lucrativi
Via Casali di S. Procula 2
00040 Ardea (Rm)
C.F. 97830330581