

TerraNuova

N° 407 SETTEMBRE 2024

Pasta di qualità: *come riconoscerla?*



*Provenienza, coltivazione,
etica della filiera: ecco la*

*sapore, colore, essiccazione,
guida completa!*

MICOTERAPIA
I funghi della salute

MOBILITÀ
Ferrovie da salvare

BIODINAMICO
Le opportunità di lavoro

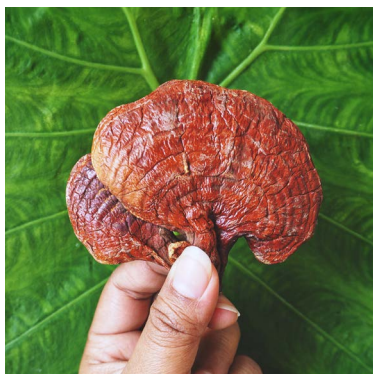
SPIRITUALITÀ
Donne che esplorano il divino

PERMACULTURA
Polli ruspanti e felici

NUOVI EDIFICI SCOLASTICI
L'impatto sull'ambiente



10 *In primo piano*



26 *Salute*



34 *Benessere*

9 *L'eco del mese*
Notizie, idee, eventi
per vivere l'ecologia
tutto l'anno

10 *In primo piano*
Pasta di qualità:
come riconoscerla?
Gabriele Bindi

42 *Mobilità*
Ferrovie
da salvare
Linda Maggiori

26 *Salute*
I funghi della salute
Alexis Myriel

53 *Permacultura*
Polli ruspanti
e felici
Gabriele Bindi

Distribuisce Terra Nuova!



Lavori in un centro di alimentazione naturale? Una bottega del mondo? Hai un punto vendita o un'attività in sintonia con i nostri valori?

Potrai usufruire di interessanti vantaggi di visibilità e promozione

info: 055 3215729 int. 2
distribuzione@terranuova.it

34 *Benessere*
Donne
che esplorano
il divino
Alexis Myriel

60 *Agricoltura*
Biodinamico:
una scelta di famiglia
Gabriele Bindi



42 Mobilità



53 Permacultura



60 Agricoltura

70 Scuole e parchi
*Nuovi edifici scolastici:
l'impatto sull'ambiente
e sulla qualità dell'offerta
pedagogica*

Linda Maggiori

86 Ecocircuito di Terra Nuova
*Scopriamo le econovità
e le realtà che diffondono
una «ecologia della
mente»*

88 Il Segnalibro
Libri, teatro e video

a cura di Alessandra Denaro

90 Terra Nuova Libri
*Il catalogo dell'autunno
di Terra Nuova*

100 Spunti di vista
*Risvegliamo
la consapevolezza
nelle scuole*

Thich Nhat Hanh e
Katherine Weare

Rubriche

22 Il Punto Biodinamico
Carlo Triarico,
presidente dell'associazione
per l'Agricoltura Biodinamica

25 Rete dei semi rurali

40 Ecovillaggi.it
News e aggiornamenti dal
mondo degli ecovillaggi

50 L'Almanacco di Terra Nuova
Il rimedio del mese di settembre:
il lampone

Proprietà della testata: Editrice Aam Terra Nuova Srl, Via del Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze P. iva 05373080489

tel 055 3215729 - fax 055 5390109

Chiusura del numero: 2 agosto 2024

REDAZIONE (info@terranuova.it)

Direttore responsabile: Nicholas Bawtree

Consiglio di redazione:

Mimmo Tringale, Claudia Benatti, Gabriele Bindi, Alessandra Denaro

Hanno collaborato a questo numero:

Gabriele Bindi, Claudia Benatti, Alessandra Denaro, Linda Maggiori.

Editing: Alessandra Denaro

(segreteria@terranuova.it)

Progetto grafico: Loris Reginato

Impaginazione: Daniela Annetta,

Loris Reginato, Sabrina Scrobogna

Foto di copertina: Nina Freund

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.

Via Tiberio Claudio Felice, 7 Salerno

UFF. STAMPA: ufficiostampa@terranuova.it

PUBBLICITÀ e piccoli annunci

(055 3215729 int. 5) Sergio Tonon

pr@terranuova.it (pubblicità)

annunci@terranuova.it (piccoli annunci)

Ignazio Presti (347 1365754)

igpresti@gmail.com

Francesca Maggi (349 4510434)

francescamaggi@terranuova.it

FIERE ED EVENTI

Sabrina Scotti 055 3215729 int. 2

fiere@terranuova.it

ORDINI RIVISTA E LIBRI

Privati: (055 3215729 int. 1)

Valentina Claudi - libri@terranuova.it

Punti vendita: (055 3215729 int. 2)

Sabrina Scotti - distribuzione@terranuova.it

AMMINISTRAZIONE (tel 055 3215729 int. 5)

Caterina Salamone

caterinasalamone@terranuova.it

La rivista è disponibile nei punti vendita del circuito www.negoziobio.info, nelle fiere di settore, in edicola e per abbonamento.

Esercente dell'impresa editoriale esclusivamente per l'edicola:

Spree S.p.A.

Via Torino 51,

20063 Cernusco sul Naviglio (Milano)

tel 02924321 -

P. iva 12770820152

Iscrizione camera commercio

00746350149

CdA: Luca Spree (Presidente),

Alessandro Agnoli (AD),

Maverick Greissing (Consigliere Delegato)

Distribuzione in edicola: Press-Di

Distribuzione stampa e multimedia s.r.l.

20090 Segrate



Certificato PEFC

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

Questa rivista è stampata su carta **PRIMA SILK** certificata **PEFC™**.
Terra Nuova si trova nel primo gruppo dei 14 «**Editori amici delle foreste**» di Greenpeace e contribuisce a un'economia solidale promuovendo circuiti alternativi come i negozi bio (www.negoziobio.info) e le librerie indipendenti.

Contributi speciali



Erica Bassani

Fondatrice del progetto *Women Awakening Project*, scrive di spiritualità dal punto di vista delle donne.



Andrea Minchio

Consulente e progettista di sistemi produttivi sostenibili per privati, onlus, ong e aziende agricole.



Stefania Cazzavillan

Biologa molecolare, nutrizionista e ricercatrice. Da oltre vent'anni si occupa di micoterapia.



Roberta Fiordelmondo

Responsabile controllo qualità nel settore molitorio e capo panel degli Assaggiatori di pasta per l'associazione Flavor.

Sostieni il *cambiamento*



Scegli l'abbonamento più adatto a te

Digitale	Carta	Biennale
€ 27,99	€ 43	€ 70
<i>la rivista sempre a portata di mano</i>	<i>e il digitale te lo regaliamo noi</i>	<i>e il digitale te lo regaliamo noi</i>

Queste e tante altre opzioni su www.terranovalibri.it/abbonamenti

I vantaggi per chi si abbona



**Versione digitale
inclusa con pdf
scaricabile e accesso
all'archivio storico**



**Spedizioni gratuite
per tutti gli acquisti
su www.terranuovalibri.it**



**Un libro omaggio
(vedi sotto)**



**Sconti e convenzioni
nel mondo eco-bio**
scopri tutte le realtà convenzionate:
www.terranuovalibri.it/scontoabbonati



**2 annunci gratuiti
sulla rivista**
vedi pagina 76 per i dettagli



CEDOLA PER L'ABBONAMENTO (CARTACEO PIÙ VERSIONE DIGITALE IN OMAGGIO)

- ☐ **Annuale** (per me o regalo): € 43
- ☐ **Biennale**: € 70
- ☐ **Annuale regalo** (se io sono abbonato): € 38
- ☐ **Annuale + Annuale regalo**: € 72
- ☐ **Annuale estero**: € 100 (in Europa); € 120 (resto del mondo)
- ☐ **Annuale sostenitore**: € 100

Per la lettura in digitale (omaggio) della rivista in abbonamento scopri i dettagli su
www.terranuovalibri.it/letturadigitale

FORMA DI PAGAMENTO Ho effettuato il pagamento (allego qui la ricevuta):

- ☐ sul c/c postale n° 69343903
 - ☐ tramite bonifico bancario anticipato (IBAN IT07R0501802800000011459930 causale "Abbonamento")
- Intestati a: Editrice Aam Terra Nuova srl, via Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze

NOTA: il pagamento tramite carta di credito è possibile unicamente sottoscrivendo l'abbonamento online su www.terranuovalibri.it/abbonamenti

Compila e invia con copia del versamento: posta, fax 055 5390109 oppure abbonamenti@terranuova.it

nome _____ cognome _____
via _____ n° _____ cap _____ loc. _____ prov. _____
tel _____ email* _____ p.iva o Cod.Fisc. _____

Dati per l'abbonamento in regalo

nome _____ cognome _____
via _____ n° _____ cap _____ loc. _____ prov. _____
tel _____ email* _____

* campo obbligatorio per leggere la versione digitale / **Contatti:** Tel 055 3215729 int.1 - abbonamenti@terranuova.it



Settembre 2024

in
omaggio

Nicholas Bawtree

direttore responsabile



Di che pasta siamo fatti?

La pasta è uno dei simboli più riconoscibili della cultura italiana. Da nord a sud, ogni regione ha le sue varietà e i suoi segreti. Ma quanto sappiamo davvero della qualità della pasta che portiamo in tavola ogni giorno? In un contesto in cui il mercato globale è in continua espansione, con consumi che sono passati da 9 a 17 milioni di tonnellate annue in un solo decennio, è cruciale interrogarsi sulla qualità e sull'impatto ambientale e sociale del nostro piatto preferito.

Come ci illustra Gabriele Bindi nell'ampia inchiesta di copertina di questo numero, l'Italia produce il 25% della pasta consumata nel mondo, con un fatturato globale che nel 2022 ha raggiunto i 7 miliardi di euro. Tuttavia, il grano utilizzato per questa produzione non è sempre italiano, anzi. Ogni anno importiamo circa 3 milioni di tonnellate di grano duro, principalmente dalla Russia, per soddisfare la domanda interna ed estera. Questo fenomeno evidenzia una grande contraddizione: mentre la pasta italiana è celebrata globalmente, il grano utilizzato può provenire da paesi con regolamentazioni ambientali e sanitarie molto meno rigorose delle nostre.

Il problema non è solo la provenienza del grano, ma anche la sua qualità: i grani stranieri sono spesso trattati con glifosato anche nella fase di maturazione del cereale, e la presenza di micotossine, sostanze tossiche che si sviluppano in condizioni climatiche sfavorevoli, solleva preoccupazioni sulla sicurezza alimentare. A peggiorare la situazione c'è l'importazione massiccia di grano dall'Est, che ha fatto crollare i prezzi del grano nazionale, danneggiando i nostri agricoltori.

Eppure, ci sono delle eccellenze che meritano di essere menzionate e sostenute. Molti produttori italiani si impegnano nella coltivazione biologica di antiche varietà di grano duro, come il Senatore Cappelli, il Khorasan e i frumenti siciliani Timilia, Russello e Perciasacchi. Questi grani, oltre a non richiedere l'uso di fertilizzanti ed erbicidi, offrono sapori autentici e proprietà nutrizionali superiori. La loro coltivazione e trasformazione richiede maggiori investimenti, ma il risultato è una pasta che rispetta l'ambiente e la nostra salute.

La qualità della pasta non dipende solo dagli ingredienti, ma anche dai metodi di lavorazione e dall'etica dei produttori. Scegliere una pasta biologica prodotta con grano italiano e metodi sostenibili significa non solo fare una scelta salutare, ma anche sostenere l'economia locale e promuovere pratiche agricole rispettose dell'ambiente.

La pasta di qualità non è solo una questione di gusto, ma di responsabilità. La prossima volta che acquistiamo un pacco di pasta, leggiamo l'etichetta, informiamoci sulla provenienza del grano e sui metodi di lavorazione. Scegliere consapevolmente significa contribuire a un futuro più sano e sostenibile, per noi e per il nostro Pianeta.



l'eco del mese

NOTIZIE, IDEE, EVENTI PER VIVERE L'ECOLOGIA TUTTO L'ANNO

Da settembre il sito Terranuova.it si rinnova!

Nell'ultimo anno in queste pagine vi abbiamo offerto una veste grafica completamente rinnovata, cercando di dare alla rivista più respiro, più leggibilità, più bellezza. Dopo il lancio a maggio 2023, nel corso dei mesi abbiamo messo a punto i dettagli anche grazie ai vostri utilissimi riscontri. Adesso siamo pronti per estendere questo cambiamento anche al sito www.terranuova.it, offrendo così a un numero sempre maggiore di persone dinamicità, ricchezza di contenuti e strumenti pratici per

uno stile di vita in armonia con il Pianeta. Troverete rinnovati e potenziati anche l'Almanacco del giorno e le mappe dei negozi bio e degli ecovillaggi. Il passaggio è previsto a inizio settembre. Per effettuarlo saranno necessarie 48 ore di sospensione del sito, quindi portate pazienza ma, soprattutto, una volta che saremo tornati online con la nuova veste, fateci sapere cosa ne pensate scrivendo a lettori@terranuova.it!

Terra Nuova alla radio



Prosegue la collaborazione con Radio Antenna Uno di Torino, che ospita le voci di Terra Nuova nell'ambito della trasmissione «Alziamo le vibrazioni».

Di seguito gli ospiti e i temi di settembre:

- il 17, il direttore di Terra Nuova Nicholas Bawtree presenta il numero di settembre;
- il 24, la dottoressa Stefania Cazzavillan parlerà dei funghi medicinali, su cui trovate un ampio articolo anche su questo numero, a pag. 26.

Seguite la diretta con gli ospiti di Terra Nuova alle 18.10 sulle frequenze FM 104.7 e 104.6 o in streaming www.antennaunoradio.com

«Economia di comunità», seminario di Mag2

Proseguono i seminari proposti dalla cooperativa finanziaria solidale Mag2 (via Angera 3, Milano). Il 25 settembre si parla di «Economie di comunità», con Barbara Aiolfi e Davide Biolghini. Orario 18.00-21.00, con pausa intermedia.

Per informazioni: tel 02 6696355
www.mag2.it - info@mag2.it

Festival NaturArte a Trevignano

Il 21 e 22 settembre si tiene a Trevignano (Roma) il Festival NaturArte, al parco comunale di via degli Asinelli, con conferenze e laboratori per adulti e bambini.

Per il programma
www.naturartefestival.com

Eco-fiere del mese *Vieni a trovarci allo stand di Terra Nuova !*

1 settembre

Col Cavolo (Edoné - Bergamo)
Il Vegan che non ti aspetti

7 - 8 settembre

Oriente Day (Desio - MB)
Festival di cultura e arti orientali

7 - 8 settembre

Libri tra le Mura (Palazzo Ducale - Sabbioneta - Mn)
Festival della piccola editoria indipendente e digitale

7 - 8 settembre

Naturolistica (San Pietro in cerro - Pc)
Fiera del naturale e del viver sano

13 - 15 settembre

Bologna Vegan (Bologna)
FestA - suggestioni BoEtiche

14 - 15 settembre

Armonia (Belgioioso - Pv)
Proposte per il benessere

14 - 15 settembre

Natura bio (Correggio - RE)
Festival del biologico e del benessere

21 - 22 settembre

L'isola che c'è (Villa guardia - Co)
Fiera delle economie solidali

21 - 22 settembre

Macrolibrarsi Fest (Fiera di Cesena)
Cambiamento sostenibile, biologico e benessere

21 - 22 settembre

Naturarte (Trevignano Romano)
Un festival da vivere

21 - 22 e 28 - 29 settembre

Festival dell'Oriente (Umbriafiere - Perugia)
Aree culturali, spazi interattivi, stand e folklore

28 - 29 settembre

Piante e animali perduti (Guastalla - RE)
Giardinaggio, biodiversità e universo rurale

28 - 29 settembre

Naturbio (Arese - Mi)
Festival del bio e delle discipline olistiche

Incontra gli autori di Terra Nuova

6, 20, 21, 22, 23 e 28 settembre, in tour gli autori di «Perché fermare i nuovi Ogm»

Francesco Paniè e Stefano Mori, co-autori di *Perché fermare i nuovi Ogm*, saranno in tour per l'Italia a presentare il loro libro. Il 6, alle ore 16.00, alla cooperativa Arvaia, in via Olmetola 16, a Bologna (info@arvaia.it); il 20, alle ore 18.00, alla Libreria dell'Acciuga a Cuneo, via Dronero 1; il 21, alle 18.00, al Panificio Perino Vesco, con laboratorio di panificazione, a Grugliasco (Torino), via Don Borio 18; il 22, nell'ambito del Festival «Tutta un'altra cosa», alle ore 16.00, a Padova, piazza Eremitani; il 23 presso l'Università di Palermo, alle 16.30, viale delle Scienze, edificio 15, 4° piano; il 28, alle ore 18.00, a Laureana di Borrello (Reggio Calabria), presso la cooperativa Della Terra, via Toselli 36.

7 settembre, Montecalvoli, Santa Maria a Monte (Pisa)

Roy Virgilio, autore di *Biocarburanti fai-da-te*, terrà l'incontro «Dai biocarburanti alla fusione fredda, per un'energia pulita e abbondante», presso il circolo La Perla, viale della Repubblica 67, alle ore 17.30.

Per info: tel 328 1851103

7 settembre, online

Nell'ambito della manifestazione «Libri tra le mura» che si tiene a Sabbioneta (Mantova), saranno in collegamento online per presentare i loro libri Gloria Germani (autrice di *Tiziano Terzani contro la guerra*), alle ore 10.15, e

Stefano Mori (co-autore di *Perché fermare i nuovi Ogm*), alle 18.00.

Info per il link di collegamento: www.instagram.com/libritralemura

8, 14, 15 e 28 settembre, Toscana

Gloria Germani, autrice di *Tiziano Terzani contro la guerra*, presenta il suo libro in diverse località della Toscana. L'8 sarà al Borgo Tutto è Vita, a Cantagallo (Prato), affiancata da padre Guidalberto Bormolini (info www.tuttovita.it); il 14 sarà al festival Olisticamente, a San Casciano Val di Pesa (info alla Pagina Fb: Olisticamente Festival); il 15 la presentazione sarà nell'ambito dell'evento «Tiziano Terzani e noi», dalle ore 18.15, al palazzo Mediceo di Seravezza (Lucca), viale Amedei 230; il 28, alle ore 15.00, presso la biblioteca dell'Isolotto, nell'ambito dell'Eirenefest.

14 e 15 settembre, Val delle Strie, Caprino Veronese (Verona)

Valentina Armani, co-autrice di *Vite connessi*, tiene il seminario «Incontra il tuo drago», due giorni immersivi in natura per incontrare il proprio «drago interiore». Presso la sede La Selva dei Draghi.

Info e iscrizioni: www.nagualeanimali.com/incontrailtuodrago

15 settembre, Cinisello Balsamo (Milano)

Francesca Guidotti, autrice di *Ecovillaggi e co-housing*, tiene l'incontro pubblico sul tema «Eco-villaggi e cohousing. Dove sono, chi li anima, come farne parte o

realizzarne di nuovi», alle ore 11.20 presso la sala conferenze di Villa Casati Stampa di Soncino, piazza Soncino 3, nell'ambito del festival «Una ghirlanda di libri».

26 settembre, Torino Andrea Minchio e Pietro Venezia, autori di *Galline felici in permacultura*, saranno ospiti di «Terra Madre - Salone del Gusto», manifestazione organizzata da Slow Food al Parco Dora, con l'incontro pubblico dal titolo «Anche le galline, nel loro piccolo, possono essere... felici». Ore 11.20, spazio «Custodiamo natura».

28 settembre, Firenze

Cristina Lormer, autrice di *Insieme si impara a stare insieme*, parlerà del tema del suo libro alle ore 21.00 presso la libreria Leggermente, via Francesco Talenti 97.

28 e 29 settembre, Bronzolo (Bolzano)

La Scuola di Agricoltura Sinergica Emilia Hazelip, che ha curato il libro *Agricoltura sinergica*, organizza un corso di secondo livello su questo approccio agricolo. Info: Anna, tel 340 5393013 annaortosinergico@gmail.com

29 settembre, Torino

Dafne Chanaz, autrice di *Il prato è in tavola*, sarà ospite di «Terra Madre - Salone del gusto», la manifestazione che Slow Food organizza al Parco Dora, per parlare di foraging insieme a Laura Lancerotto. Alle ore 13.00 presso lo spazio «Custodiamo natura».

In primo piano

Gabriele Bindi

Pasta di qualità:



La pasta è uno dei prodotti italiani per eccellenza, ma non troppo, vista l'alta percentuale di grani stranieri importati principalmente dalla Russia. I produttori biologici si distinguono anche per i metodi di essiccazione e per l'etica lungo tutta la filiera. Ecco come riconoscere una pasta di qualità, buona per noi e per l'ambiente.

*come
riconoscerla?*







Italiani, grandi mangiatori di pasta. Oltre un italiano su due la porta in tavola ogni giorno, un'usanza che si sta progressivamente estendendo anche ad altri paesi, al di là delle mode passeggiere e dei regimi alimentari *gluten free* o poveri di carboidrati. Secondo i dati diffusi dal *World Pasta Day*, il mondo ha sempre più voglia di pasta, con i consumi totali che sono passati da 9 a circa 17 milioni di tonnellate annue in soli dieci anni. Ma quanto è davvero sana la pasta che mangiamo? E quanto rappresenta il nostro territorio?

Una cosa è certa, la pasta muove la nostra economia, molto più del suo ingrediente principale: il grano. Il 25% della pasta consumata nel mondo e il 75% di quella consumata in Europa proviene da un pastificio italiano. E il fatturato globale arriva a quota 7 miliardi (+24% sul 2021) con 3,6 milioni di tonnellate nel 2022 prodotte solo nel nostro paese (+3,2% sul 2021). Chi si mangia tutta questa pasta che produciamo in Italia? Con 23 chili a testa, ogni anno deteniamo il record mondiale dei consumi, staccando di gran lunga la Tunisia (17 kg), il Venezuela (15 kg) e la Grecia (12 kg). Se andiamo a

vedere con la lente di ingrandimento la provenienza del grano, il tricolore risulta invece assai sbiadito. Ogni anno produciamo circa 4 milioni di tonnellate di grano duro e ne importiamo altri 3 per i nostri pastifici. D'altra parte, in un paese esportatore come il nostro, sarebbe difficile produrre esclusivamente con grani italiani. E il chilometro zero è un po' più complicato da raggiungere rispetto ad altri prodotti, anche se non mancano lungo tutto il nostro territorio esperienze di questo tipo, meritevoli di tutta la nostra attenzione.

Le guerre del grano

Di che pasta siamo fatti ormai lo sappiamo. Lo spaghetti è l'ultimo totem nazionale, che meglio rappresenta l'immagine dell'Italia all'estero. Qualche anno fa vi avevamo parlato di falso Made in Italy, con un pacco di pasta su tre che viene fatto con grano straniero, intriso di glifosato, l'erbicida della *Bayer Monsanto*, che nel nostro paese è proibito, almeno nei campi di grano. A distanza di un lustro gli scenari sono un po' cambiati, ma i risultati sembrano altrettanto assurdi: dietro il nostro piatto nazionale non mancano le

contraddizioni, come la presenza dello stesso glifosato e le distorsioni economiche che stanno dietro alla filiera. Visto che siamo notoriamente così esigenti sulla tavola, e che le nostre scelte, come ci sentiamo ripetere, hanno il potere di cambiare il mondo, vale la pena interrogarsi brevemente anche sui retroscena politico-economici di un piatto di pasta. Le cose stanno in questo modo: mentre vendiamo armi e bombe all'Ucraina, nell'ultimo anno abbiamo decuplicato le importazioni di grano dalla Russia. Da una parte l'Ue, in nome del diritto internazionale, si è schierata compatta contro il paese aggressore, adottando tredici pacchetti di sanzioni, e imponendo misure restrittive sui beni importati dalla Russia. D'altra parte però, alcune merci possono penetrare tranquillamente nel nostro mercato interno. È il caso del grano duro russo, che continua a entrare nel mercato comunitario, soprattutto attraverso l'Italia. Secondo alcuni dati, dal 2023, le importazioni di grano duro dalla Russia, quello che serve per fare la pasta, sono aumentate del 1164% rispetto all'anno precedente, rendendo la Russia il nostro maggiore fornitore di grano duro. Al di là

Tutt'Altro Alimenti a base di legumi 100% Vegetali da agricoltura biologica.



NON VANNO IN FRIGORIFERO - LUNGA SCADENZA - SENZA CONSERVANTI

www.tuttaltro.net



Hai un negozio?
commerciale@tuttaltro.net