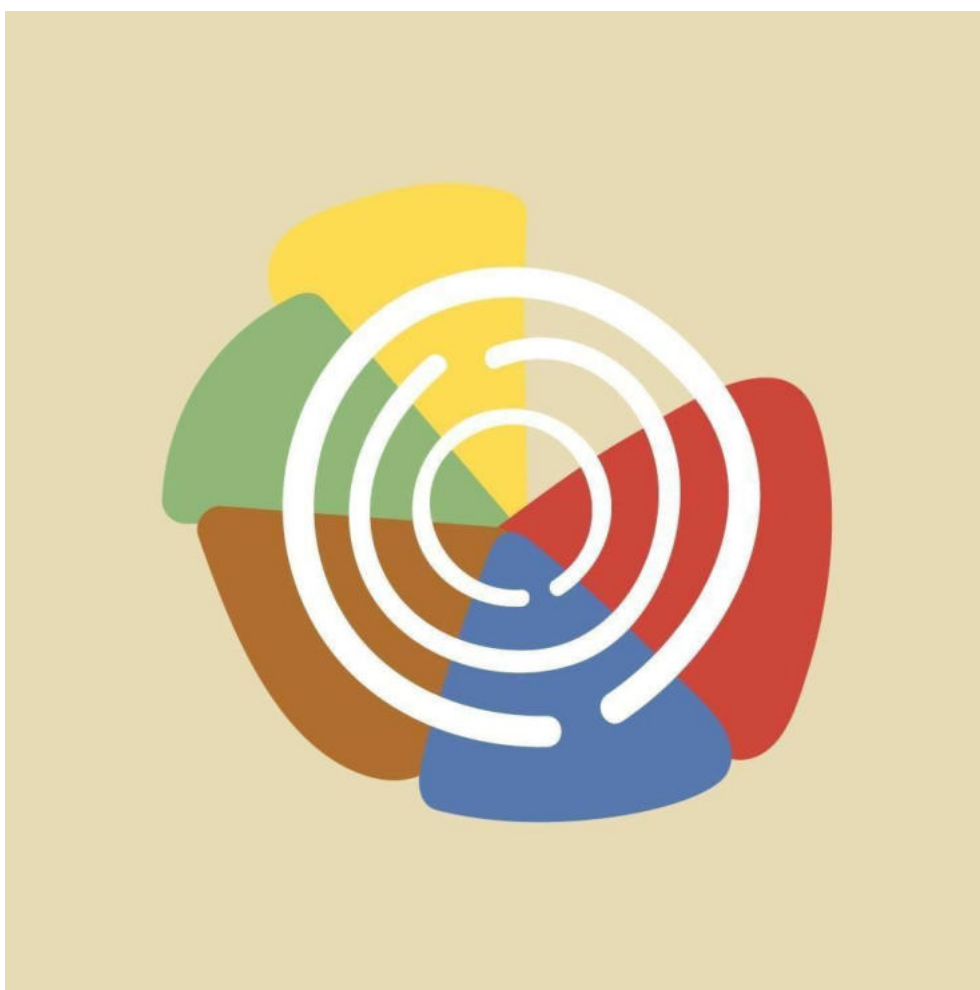




LA BUONA TERRA

NEWSLETTER #3, LUGLIO

2025

LUGLIO 2025

AGROECOLOGIA DI PACE

La Buona Terra, Newsletter mensile



**AGRICOLTURA DI
OCCUPAZIONE**

**ATTACCO ALLA
BANCA DEI SEMI DI
HEBRON,
CISGIORDANIA**

La Buona Terra contro ogni guerra

Cari amici e amiche dei GAS, questo numero comincia con un appello sentito alle buone relazioni. All'essere insieme nel rispetto, a prescindere dalle difficoltà.

La bellissima serata di cui Roberto Bossi del DesBri vi ha parlato in mail e che ci ha visto riuniti nello splendido fondo di Cinzia Maucione (Cilento), ci ha regalato una sosta dalle fatiche estive e un momento di riconciliazione collettiva. Quella serata ci ha ribadito che la pace si semina ogni giorno. L'agroecologia, nel rinunciare all'uso di pesticidi (applicazione commerciale della chimica da sterminio di massa nel II conflitto mondiale) e nel rendersi tecnica di vita, è già una pratica pacifica.

Le guerre, però, imperversano e si muovono anche attraverso la distruzione delle banche dei semi. Accade perchè i semi sono sovranità, autonomia, dignità di un popolo. E noi de La Buona Terra ci sentiamo molto toccati dal destino di tutti i popoli oppressi.

AZIONI IN CAMPO

Come procede la produzione agricola?

Nell'azienda agricola Antichi Sapori tutto procede magnificamente. Daniele e Giovanna sono un riferimento costante per tutti e tutte noi. Guardate le foto per vedere il piennolo "a pacchetelle" (in due metà) pronto per i barattoli e la raccolta in campo!



ANTICHI SAPORI



Il "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" è uno dei prodotti più antichi e tipici dell'agricoltura campana, tanto da essere perfino rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano. E' un pomodoro piccolo, rosso vermiglio, caratterizzato dal famoso "pizzo" (apice appuntito) e dall'inconfondibile sapore dolce-acidulo, determinato dai fertillissimi terreni vulcanici su cui cresce e che lo hanno reso famoso nel mondo. Si chiama "del piennolo" per la tecnica di conservazione a grappolo: si legano tra loro i pomodorini e li si appendono per l'inverno per poterli gustare poi fino a primavera.

Il Pomodorino del Vesuvio viene apprezzato sul mercato anche come conserva in vetro, secondo un'antica ricetta familiare dell'area, denominata "a pacchetelle" (ossia tagliato a metà e leggermente schiacciato). E' questa la versione proposta da "L'Orto Conviviale" nell'ambito del progetto di economia solidale "La Buona Terra".

Miniam Corongiu

Ne L'Orto Conviviale sono pronte le confetture e le scioppate di albicocche, oltre al pomodorino del piennolo in vetro! Non sono state registrate difficoltà particolari in campo, a parte quelle già menzionate nelle precedenti newsletter, e il lavoro di Antichi Sapori in trasformazione è stato come sempre super professionale.

L'ORTO CONVIVIALE

AZIONI IN CAMPO

Come procede la produzione agricola?

Nell'azienda agricola di Annamaria Taliento (Antico Pomodoro di Napoli e Cesarino) il pomodoro Cesarino è stato ormai trasformato! Ecco uno scatto meraviglioso della sua lavorazione nel laboratorio della Cooperativa Sociale Stalker: oltre che bravi, sono anche bellissimi! Per il San Marzano aspettiamo novità. E' un pomodoro molto delicato, soggetto a scarti consistenti e siamo in attesa di saperne di più.



ANTICO POMODORO DI NAPOLI

POMODORO CESARINO



AZIONI IN CAMPO

Come procede la produzione agricola?

Nell'azienda di Cinzia Maucione i pomodori stanno crescendo! Vi ricordiamo che, a causa delle temperature molto differenti dalla coltivazione in piano, Cinzia ha piantato più tardi. Ormai, però, le colture vanno da sole. Le radici hanno trovato il fresco grazie alla piogge di metà luglio.

E' stato fatto finora un solo trattamento biologico, e Cinzia e Franco pensano di farne un altro per proteggere le piante dalla peronospora sempre in agguato per via dell'umidità mattutina .

Hanno superato benissimo le temperature molto alte e probabilmente non ci saranno più problemi fino alla raccolta .

POMODORO DA PASSATA



AZIONI IN CAMPO

Come procede la produzione agricola?

Nell'azienda agricola di Bruno e Gennaro Sodano la passata, come potete vedere, ha un colore meraviglioso! Annamaria è andata personalmente al loro laboratorio per informarsi sull'andamento e, insieme a Daniele intervenuto "a distanza", ha consigliato maggior addensamento della polpa. Cosa che è in fase di elaborazione!

POMODORO DA PASSATA



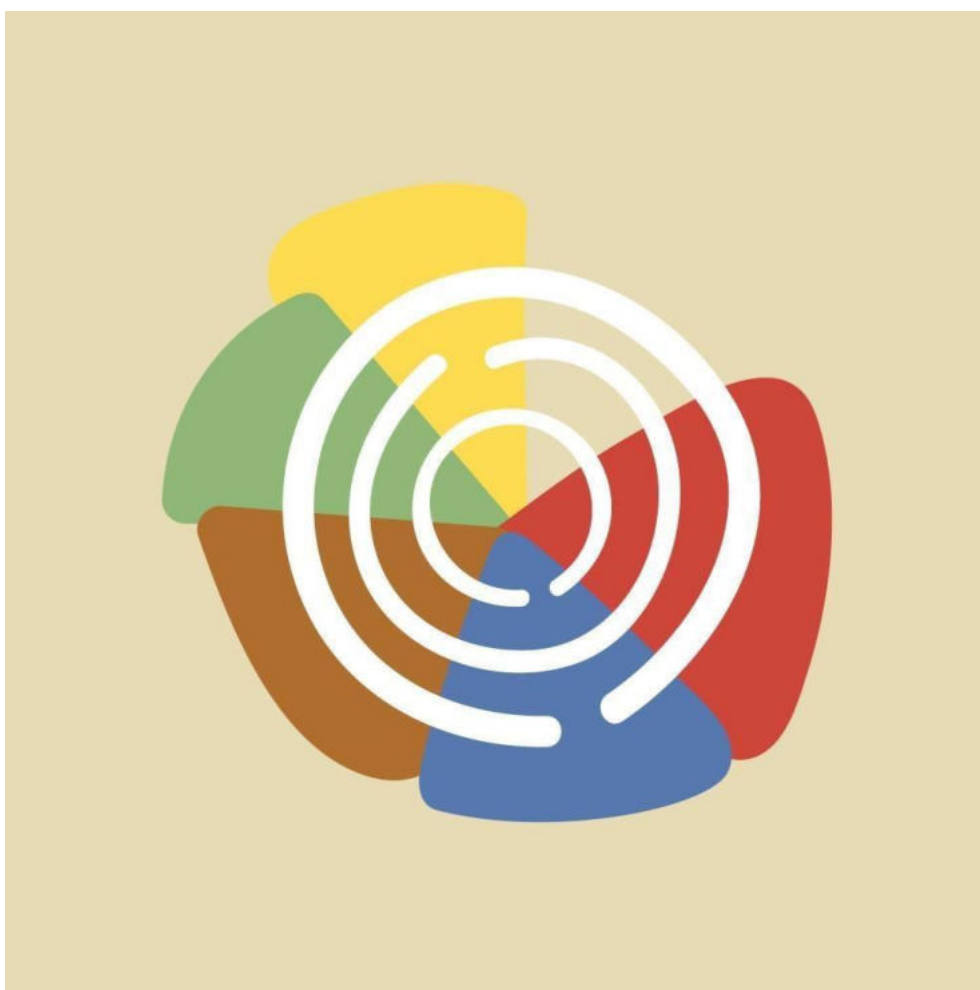
AZIONI OVUNQUE!

COME CAMBIAMO IL NOSTRO TERRITORIO?

Nei mesi più caldi siamo tutti e tutte riversati nel lavoro in campo e in laboratorio! Non abbiamo, perciò, eventi territoriali da segnalare.

Possiamo fare, però, piccole anticipazioni per L'Orto Conviviale: apicoltura, violenza di genere, agricoltura e guerra...presto nel giardino di Miriam e Vincenzo.





**LA BUONA
TERRA**

ARRIVEDERCI AL PROSSIMO NUMERO!