

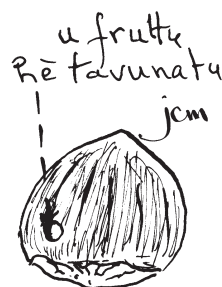
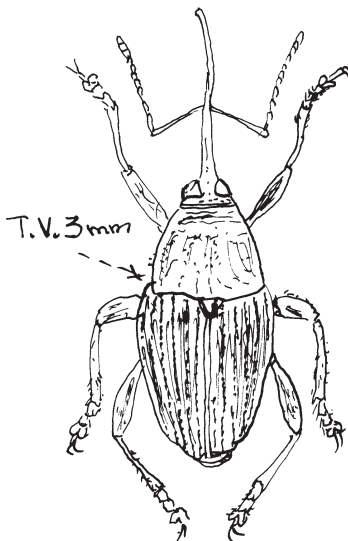


On assiste aujourd'hui **si vede oghje**, d'une part à la vente dans les jardinerie **giardinarie** (Gall.), les pépinières **e pepiniere** (Gall.), les grandes surfaces **i gran'magazeni** (1)... d'une infinité de semences **una mansa di sumente**, de différentes espèces végétales, légumes, fleurs, fruits **ligumi, fiori, frutti...**, parfois importées pour donner des variétés nouvelles, étrangères **frustere**, venues des quatre coins du monde (Voir : Quatre, un chiffre symbolique), d'autre part à une recherche actuelle des anciennes espèces, variétés, pour certaines en voie de disparition, tout au moins de raréfaction.

Elles font l'objet, actuellement, de la part d'amateurs éclairés d'une quête de leurs graines **d'un'acolta, quēstula di e so' grane, granelle**, de leurs boutures **di i so'dati, inseti, maglioli**, de leurs plants **di i so' pedali...** Il suffit de voir le nombre de foires où l'on tente de les récupérer et de les multiplier **basta à vede a qantità di fiere induv'omu cerca à ricuparā, e à multiplicā tuttu quē**. Foire à la châtaigne, aux figues, aux pommes... conservatoires nouveaux et multiples.

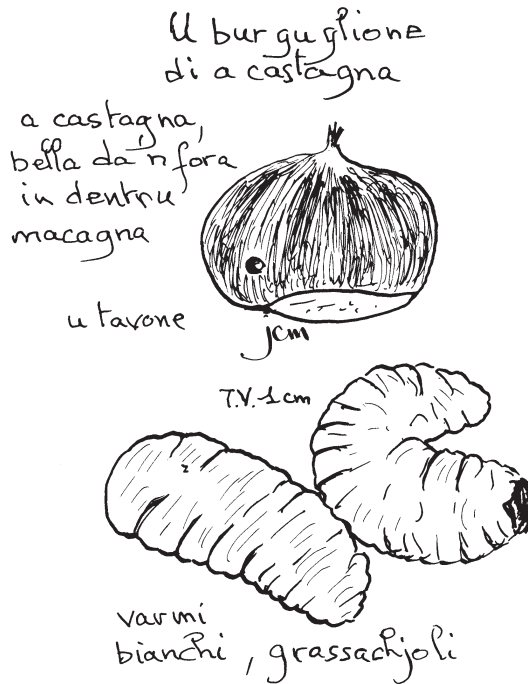
Mais hier, qu'il s'agisse d'arbres fruitiers, ou de légumes divers, on avait grand soin, et de les entretenir, et d'en conserver les graines **eri, s'avia omu gran' cura di cunsirbā, cunservā e granelle...**

-Burguglione di u nucella-



Conservation des semences
cunsirbā sumente

Deux raisons à cela, la première étant que les variétés autochtones **a prima (hè) ghjē chi e varietà nustrale** étaient parfaitement adaptées à leur biotope **ēranu adattate à i so' lochi**, résistantes à la plupart des maladies souvent



fongiques, cloque du pêcher, oïdium de l'abricotier **cinnarata di u baraccuccu**, du pommier **u melu**, tavelure des fruits à pépins **pichjinate di i frutti à gracini...**

Arbres fruitiers, légumes divers donc, n'avaient quasiment pas besoin de traitements particuliers **un avianu bisognu di trattamenti particolari**, traitements dont nous avons pu voir qu'ils se résument pour l'essentiel à la bouillie bordelaise et au soufre en poudre **a bugli** (Gall.) **e l'inciölfaru**, parfois la chaux pour enduire les troncs **talvolta a calcina par pigne i fusti**.

La deuxième raison, nous le rappellerons sans cesse, était pécuniaire **era quistion' di soldi, ch'un ci n'era, o puchissimu!** Il n'y avait pas de petites économies.

Or donc, pour tout ce qui était des semences, le protocole était le même **a manera di fa era sempre a listessa**. On cueillait fruits et graines les plus beaux **si racultāvanu frutti, ligumi e granelle i piū belli**, ceux dont on avait la quasi certitude qu'ils donneraient les meilleurs rendements **quelli chi darianu u piū**, et les plus mûrs.

Pour ce qui était des minuscules graines de salades, oignons, basilic, choux... elles étaient cueillies sèches et réservées pour en faire les semis à venir **ēranu prestu secche e riservate, risirbate par e prōsime piantine**. Pour les graines provenant de légumes, de baies, de fruits plus charnus, tomates, poivrons, aubergines, melons, courges... **piū pulputi** on mettait sécher les graines ou pépins sur du papier épais d'épicerie, voire de vieux journaux **carta di butteca opuru vèchji ghjurnali** avant de les ranger **nanzu d'allucalli**.

Pour ce qui était des légumineuses, haricots divers **fasgioli diversi**, fèves **fave**, petits pois **piselli o puisì**, pois chiches **ceci**, lentilles **lintichje**, lupins **lupini...** Il fallait surtout les préserver des charançons **di i bulelli, pinzāchji o pinzāchjuli, burguglioni**. (Voir : Cuisson des haricots secs). Charançons qui, selon les espèces, s'attaquaient - et s'attaquent toujours - à nombre de fruits, châtaignes, noisettes...

Mais, l'expérience nous a montré que toutes ces graines, conservées dans des récipients parfaitement étanches **stuviglii belli starzati**, rendaient moins que celles conservées dans des sachets en papier **rindianu di menu ca quelli mantinuti in picculi sacchetti, sacchitelli di carta o in scartelli**.

Pourtant, on ne peut incriminer la respiration cellulaire des graines qui ne commence, elle, que lorsque débute la germination **quand'ella cumēncie a ghjērmina, quand'ella cāccianu**. Alors ?

Mais quels que soient les soins apportés pour leur conservation, il .../...