Sano, etico e ricco di significato: ecco il pane che vogliamo

Da Nord a Sud, piccole filiere del grano crescono in tutta la Penisola, in una fusione di tradizione, innovazione e socialità. Esperienze e progetti diversi, con un obiettivo comune: recuperare e ricostruire reti di economia locale per far fronte comune contro chi minaccia la sovranità alimentare.

di Gabriele Bindi

Cosa c'è di più buono e di più sano del pane? È l'emblema stesso del nutrimento, che ha suggellato un patto di ferro tra campagna e città per intere generazioni. Erano i tempi in cui contadini, mugnai e panificatori costruivano l'ossatura delle economie locali.

Questa concretezza del pane quotidiano e del cibo in genere oggi sembra sfuggirci di mano. Dal campo alla tavola si è aperta una voragine, una distanza enorme, con dei passaggi intermedi che sfuggono anche alla nostra comprensione. Per accelerare la produzione si cospargono i terreni di concimi e pesticidi di sintesi. E si prosegue nelle fasi successi-

ve con una serie di artifici, dalla conservazione alla molitura, fino ai vari additivi per la panificazione. Nell'era del consumo globale il prodotto finale, il pane, ci arriva così sfigurato, privo di gusto, senza più legami col territorio, senza riguardo per chi lo produce e per le sorti del Pianeta.

Raccontiamo una storia diversa

A questa narrazione si contrappongono storie di persone che oggi lottano per ricostruire le filiere del grano. Pagnotte e filoni di produzione locale, come frutto di esperienze di rinascita rurale, arrivano a noi dopo un percorso che parte dai campi coltivati e passa attraverso la trasformazione di mugnai e fornai capaci di interpretare al meglio il valore dei grani antichi. Si tratta perlopiù di progetti nati all'interno di reti di collaborazione tra agricoltori, trasformatori e consumatori finali, con il supporto di agronomi, gruppi di cittadini e associazioni che lavorano per la biodiversità. Dal 2014, la *Rete semi rurali* ha organizzato le *Filigrane*, incontri nazionali sulle filiere cerealicole, dal cui censimento sono emersi 23 progetti diversi. Non stiamo parlando di aziende che cercano il modo di differenziarsi sul mercato, ma di esempi di una nuova economia locale partecipata, in cui i cittadini e i coltivatori si interrogano sul proprio futuro, minacciato da un controllo sempre più invasivo sulla produzione del cibo.

«Ci sono stati imprenditori di larghe vedute che invece di voler creare dei brevetti hanno generosamente distribuito i semi».

– Claudio Pozzi, Rete semi rurali

Grani della tradizione contadina: le filiere del pane in Italia

Una rassegna dei diversi progetti dal campo alla tavola nati in Italia, sotto la spinta di gruppi di acquisto, gruppi di agricoltori e – in rari casi – istituzioni.

PIEMONTE
Filiera della Farina di Stupinigi, Stupinigi (To)
Filiere di pane agricolo Aiab, Piemonte
Ingraniamo, Val di Susa

LOMBARDIA
Filiera del Grano Desr, Parco agricolo sud Milano
Spiga e Madia, Monza e Brianza

TRENTINO-ALTO ADIGE
Cereali Valle dei Laghi, Valle di Cavedine e del Bleggio (Tn)

VENETO
Coltivare condividendo, filiera dei cereali antichi bellunesi, Belluno e provincia
No Dal Molin – Terre resistenti: i cereali, Vicenza

EMILIA-ROMAGNA
Il Biricoccolo, Crespellano Valsamoggia (Bo)
Pane Virgo, Emilia Romagna
Val Stirone (Pr), Pellegrino Parmense (Pr)

TOSCANA
Amici grani antichi della Maremma, Semproniano (Gr)
Associazione Grani Antichi di Montespertoli, Montespertoli (Fi)
Filiera del Pane Des Altro Tirreno, Vecchiano (Pi)
Floriddia, Peccioli (Pi)
Il pane di San Rossore, Parco Migliarino San Rossore (Pi)
Pane nuovo da grani antichi, Siena e provincia
Progetto Sterpaia, Piombino e Val di Cornia (Li)
Tenuta Bellavista Insuese, Guasticce (Li)

UMBRIA
Torre Colombaia, Marsciano (Pg)

MARCHE
Consorzio Marche Biologiche, Isola del Piano (Pu)
Cooperativa Girolomoni, Montebello di Isola del Piano (Pu)

ABRUZZO
Consorzio Produttori "Solina d'Abruzzo", Sulmona (Aq)

MOLISE
Arca Sannita, Campobasso e provincia

CAMPANIA
Cum-Panatico Sud, Pozzuoli (Na) -Benevento
Palio del Grano, Caselle in Pittari (Sa)

PUGLIA
Pane di Altamura Dop, Altamura (Ba)

BASILICATA
Buon Grano, Potenza e provincia

CALABRIA
Il seme che cresce, Cosenza
Orto di famiglia, Catanzaro

SICILIA
Pane Rustico dell'Hymera e dell'Halicos, Caltanissetta e provincia
Terre Frumentarie, Raddusa (En)

SARDEGNA
Consorzio sardo senatore cappelli, Tuili (Vs)
Domus Amigas, Iglesias e provincia

biolù™

COSMESI

RICOMINCIA DAL "PRINCIPIO"

BIO ECO COSMESI
SFUSA ALLA SPINA
un gesto semplice

OLIVÆRIS® È UN'ESCLUSIVA DEI LABORATORI COSMETICI Biolù.
Un prezioso complesso di Polifenoli messo a punto dai nostri Laboratori grazie ad un esclusivo processo di estrazione da foglie biologiche fresche di Olivo, provenienti da Cultivar Autoctone Toscane.
L'azione dei Polifenoli aiuta a proteggere e a mantenere la bellezza dei capelli e della pelle, contrastando l'azione dei radicali liberi. OLIVÆRIS® lavora in Sinergia con altri Estratti biologici, specifici per ciascun trattamento.

www.biolu.it

- BIOLOGICO CERTIFICATO *Organic Certified*
- DERMATOLOGICAMENTE TESTATO *Dermatologically Tested*
- NICKEL TESTED
- VEGAN

COSMESI BIO ECO AIAB

Vogliamo il glutine d'oltremare?

Intanto, partiamo con una fotografia. Nel mese di marzo, al porto di Bari gli agricoltori pugliesi di Coldiretti hanno manifestato per bloccare l'importazione di grano straniero, lamentandosi dei prezzi che fanno diventare il loro lavoro sempre più difficile. Il cartello dell'industria alimentare italiana ha subito parlato di demagogia. Dal suo punto di vista è assolutamente necessario importare grani cosiddetti di qualità, o grani di forza, prodotti in Canada, Ucraina o chissà dove. I pastifici e i panifici industriali preferiscono lavorare farine raffinate, che hanno un lungo tempo di conservazione. Farine in grado di reggere trattamenti impetuosi e garantire grande elasticità, a discapito della nostra salute. Ormai esistono studi che dimostrano come sensibilità al glutine, celiachia e diversi altri problemi di salute siano correlati al consumo di varietà moderne di frumento, funzionali al profitto ma poco compatibili con il nostro organismo.

Nel mese di marzo, al porto di Bari gli agricoltori pugliesi di Coldiretti hanno manifestato per bloccare l'importazione di grano straniero, lamentandosi dei prezzi che fanno diventare il loro lavoro sempre più difficile.

A livello nazionale importiamo tra il 30 e il 40% del grano duro necessario al nostro fabbisogno, e circa il 50% del grano tenero che serve per fare pane, biscotti e altri prodotti trasformati, su cui poi mettiamo il bollino del made in Italy. Il grano arriva a tonnellate nelle stive delle navi. Rimane in balia delle onde oceaniche per settimane, a volte mesi. Le montagne di frumento possono tranquillamente ammuffi-

re, in ostaggio delle oscillazioni del mercato borsistico, perché il grano, al pari di tutte le altre materie prime, oggi è soprattutto una merce.

Intanto Aidepi, l'*Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane*, invia un messaggio poco rassicurante: «Produrre pasta solo con grano italiano» si legge nel comunicato «costringerebbe molti connazionali a rinunciare al loro piatto preferito e a un pilastro della dieta mediterranea». Già, come potremmo mai sopravvivere senza la celebre e tanto venerata farina manitoba?

Dal seme al pane: l'esperienza toscana

Da 13 anni ormai in Italia è attivo un movimento per il recupero di grani della tradizione contadina. In Toscana la messa in produzione è cominciata circa dieci anni fa, con il contributo importante di Stefano Benedettelli, genetista dell'Università di Firenze. Claudio Pozzi, coordinatore della Rete semi rurali, ci parla di quegli inizi nel segno di una continuità da salvaguardare: «I punti di forza di questo movimento» ci racconta «sono sempre stati l'orizzontalità dei rapporti e la generosità. Ci sono stati imprenditori di larghe vedute che invece di voler creare dei brevetti hanno generosamente distribuito i semi. Mi riferisco soprattutto a Rosario Floriddia di Peccioli (Pi), che ancora oggi ha una proverbiale visione sociale della sua funzione e ha contribuito a dar vita alla maggior parte delle iniziative nate in Toscana». L'azienda agricola Floriddia ha puntato da subito a chiudere il ciclo della filiera, senza però mai perdere l'idea di rete. Oggi dispone di un grande mulino a pietra dotato di un sistema di selezione e pulizia dei cereali, ha un pastificio artigianale e il forno a legna per la produzione di pasta biologica, pane e altri prodotti da forno. «Allo stesso tempo però» testimonia Pozzi «continua a costruire reti d'impresa, senza mai cessare di ospitare campi sperimentali sui propri terreni».

Su scala regionale sono seguite diverse esperienze. Claudio Pozzi ce ne segnala una delle più significative, quella di Montespertoli (Fi) dove, grazie alla collaborazione di numerosi attori del territorio, è nato un progetto per produrre e trasformare in zona i cereali destinati alla panificazione, attraverso forni a legna tradizionali.

«Abbiamo ricreato una filiera andata perduta negli anni» racconta Patrizia Ducci, presidente dell'associazione *Grani Antichi* di Montespertoli. «Siamo riusciti a coinvolgere trenta aziende agricole con una superficie di 200 ettari di grano tenero in produzione e 200 ettari di superficie in rotazione». I nomi delle varietà sono *frassineto, gentilrosso, autonomia* e *gentilbianco*. «Grani che erano stati selezionati verso i primi decenni del novecento dall'Istituto di cerealicoltura di Frassineto (Ar), adatti ai nostri terreni. Mentre come grano duro abbiamo il glorioso *senatore cappelli*». Sono grani meno

produttivi di quelli attuali (si parla in media di 15-17 quintali ad ettaro, contro i 30-35 dei grani convenzionali) ma che necessitano di meno lavorazioni. Dopo la semina si torna nel campo solo per raccogliere, con un notevole risparmio di fatica e di input chimici.

E dopo il raccolto la filiera continua il suo giro virtuoso. «Il nostro mulino Paciscopi acquista il grano pagandolo il doppio rispetto al prezzo di mercato: circa 60 euro al quintale» prosegue Patrizia Ducci. «Due nostri fornai poi trasformano le farine seguendo un nostro disciplinare, che li obbliga a non usare additivi e a far avvenire la lievitazione con lievito naturale, ovvero una pasta madre realizzata con farine di tipo 2 macinate a pietra, che conservano ancora il germe di grano e parte della fibra. Il risultato è un pane eccellente, che piace, si vende bene e fa parlare di sé. Mentre la nostra filiera cresce si sono creati gruppi simili a Bagno a Ripoli (Fi), nel Valdarno e nel Casentino, realtà con cui siamo ancora in contatto. E poi abbiamo avviato la produzione di pasta rivolgendoci, per ora, a un pastificio di Pistoia che lavora con temperature di essiccamento inferiori a 45° C».

Il sistema sembra accontentare tutti: gli agricoltori hanno la garanzia di un lavoro adeguatamente remunerato, mentre il consumatore ha un prodotto sano e nutriente a un prezzo tutto sommato accettabile: 2,5 euro per mezzo chilo di pasta, 3 euro al chilo per il pane. Un pane che nutre davvero.

Milano: farine contro il cemento

La famosa rivolta del pane del 1628 a Milano, di cui parla anche il Manzoni, fu causata dall'aumento del costo del grano, tra cui quello di importazione. Nell'era di Expo però le cose vanno diversamente: i prezzi del grano tendono sempre al ribasso e a rimetterci sono gli agricoltori, che finiscono per abbandonare la terra consegnandola al cemento.

«Abbiamo voluto attivare una comunità di sostegno all'agricoltura, per praticare un'economia davvero diversa da quella di mercato».

– Luciana Maroni, coordinatrice della Filiera del grano di Desr

Nel Parco agricolo sud Milano c'è chi resiste e ha messo in piedi una nuova filiera cerealicola, capace di riavvicinare la campagna alla città. In questo caso non si tratta solo di produrre cibo locale di qualità, ma di difendere dalle speculazioni l'unica area agricola rimasta ai confini della metropoli. I pericoli sono l'asfalto e le palazzine, ma anche l'invasione degli impianti a biomasse e delle trivelle, che modificano la destinazione d'uso dei terreni.

A tirare le fila di questo progetto è il *Distretto di economia solidale rurale* (Desr), che ha una rete piuttosto estesa e una forte vocazione al sociale. La filiera del grano coinvolge cinque aziende agricole biologiche certificate e cinque panificatori, tra cui il laboratorio del Carcere minorile Beccaria. Ne sono parte anche una piccolissima azienda di trasformazione e l'associazione *FuoriMercato*, che ha sede presso la fabbrica recuperata *Ri-Maflow* (vedi TN di febbraio, pag. 69, ndr) e segue la distribuzione per i gruppi d'acquisto solidale di Milano. Lo zoccolo duro in effetti sono proprio loro, quei 60 gruppi d'acquisto che comprano regolarmente pane, biscotti, dolci e farine prodotte in un raggio di pochi chilometri di distanza.

«Abbiamo voluto attivare una *comunità di sostegno all'agricoltura*, per praticare un'economia davvero diversa da quella di mercato» spiega Luciana Maroni, coordinatrice della *Filiera del grano* di Desr. «I nostri agricoltori fanno un raccolto di 1000 quintali di grani biologici all'anno, di cui 250 sono assorbiti dalla nostra filiera. Nel 2012 sono state introdotte 11 varietà tradizionali, tra cui compaiono anche nomi insoliti e

Nella foto, Salvatore Ceccarelli, celebre genetista italiano. Collabora con il Distretto di economia solidale rurale di Milano, che promuove progetti di recupero di varietà antiche di grano.

DA NON PERDERE

Le giornate europee dei mulini

Il 21 e 22 maggio prossimi, un fine settimana per visitare i mulini storici presenti sul territorio italiano – vedi L'Eco del Mese a pag. 7 di questo numero o visita il sito **www.aiams.eu**

meno conosciuti come *mentana*, *terminillo*, *marzuolo*, *orso* e *asita*».

Luciana non ci nasconde che le condizioni climatiche avverse hanno creato dei problemi, ma i numeri sono comunque interessanti. Nella stagione passata sono stati raccolti 115 quintali di questi grani cosiddetti antichi, che vengono coltivati non a parcelle ma mescolati gli uni agli altri. La sperimentazione è stata curata dal professor Dinelli della facoltà di agraria di Bologna. Ma c'è anche lo zampino del celebre genetista Salvatore Ceccarelli, che sull'idea delle mescolanze dei semi ha fatto scuola a livello internazionale, dimostrandone la convenienza per la fertilità dei terreni e la sovranità alimentare. Per quanto riguarda la trasformazione c'è uno sforzo continuo per migliorarsi.

«Il pane certificato biologico non lo possiamo garantire» dice Luciana «perché il vecchio mulino di Abbiategrasso non ha la certificazione. E per la panificazione ci rivolgiamo perlopiù a fornai di quartiere che fanno anche pane convenzionale. Ma i membri dei gruppi d'acquisto hanno comunque la certezza che si usano farine biologiche di qualità macinate a pietra, e per loro è sufficiente. In cantiere abbiamo comunque un progetto di acquisto collettivo di un mulino».

In queste immagini, campi coltivati con la varietà senatore cappelli.

La pasta del Sud

Per molti anni le regioni del Meridione sono state il granaio d'Italia, soprattutto per il grano duro, indispensabile per la produzione di una buona pasta. Oggi, nella costruzione delle filiere, si registrano iniziative interessanti, sul piano agricolo e sociale. In Campania c'è il progetto «Cum-Panatico Sud», un patto di coproduzione solidale che quest'anno è riuscito a completare il percorso con la pasta biologica autoprodotta in un territorio di circa 120 km di raggio da Napoli al Beneventano.

La storia che vi vogliamo raccontare però è ancora più a sud, in Calabria, nella zona di Cosenza, e racconta di *Il seme che cresce*, un laboratorio di sperimentazione sociale, avviato nel 2011 dalla Rete di economia solidale, con il contributo determinante dei gruppi d'acquisto. Il progetto si è basato principalmente sulla costruzione di un percorso trasparente, che ha coinvolto i piccoli produttori e gli operatori locali, seguendo i principi dell'agricoltura naturale e biologica.

«Abbiamo avviato un percorso partecipato e inclusivo con l'obiettivo di creare circuiti economici sani, ripartendo dai nostri bisogni primari» racconta Mario Coscarello, referente del progetto. «Siamo partiti da una prima sperimentazione con la varietà *senatore cappelli*. Oggi abbiamo circa 15 ettari di coltivazioni sparsi in tutta la provincia e produciamo 130 quintali di grano. Oltre ai ben noti *gentil rosso* e *verna*, abbiamo aggiunto tredici varietà locali, come *carusella*, *quaderna* o *jermanu* per i grani teneri; *timilia*, *saragolla* o *tagan rog* per i grani duri. Da tre anni collaboriamo con l'Istituto agrario Tommasi di Cosenza, nel quale sono stati seminati in apposite parcelle, in via sperimentale, gli ecotipi recuperati. Qui svolgiamo anche attività culturali e divulgative, oltre che di ricerca insieme agli studenti».

I prodotti, oltre alla farina e alla semola sfusa, sono quelli tipici del Meridione: pasta secca, pasta fresca, pane con pasta madre, frese e taralli. Ma c'è anche un birrificio che utilizza i grani locali producendo una buona birra.

Risolvere il problema della scarsità

Oggi più che mai è il momento di passare all'azione. I tempi sono maturi, le conoscenze possono essere condivise. Ognuno di noi, nel suo quartiere, nel suo paese, nel proprio gruppo d'acquisto può fare qualcosa per il rilancio di queste filiere del grano che, come abbiamo visto, mettono insieme ambiente, lavoro, socialità e buona alimentazione.

Allo stato attuale, l'anello debole è purtroppo proprio la scarsità del prodotto, perché la richiesta di grani tradizionali supera la disponibilità. «C'è una tale consapevolezza sulla superiorità nutrizionale delle vecchie varietà di grano che la domanda supera l'offerta. E qui si annida un pericolo» ammonisce Claudio Pozzi di Rete semi rurali. «Se non si provvede a far crescere la rete di produttori e trasformatori seri andiamo incontro rapidamente alla truffa e alla speculazione, come capita facilmente quando la richiesta supera la disponibilità».

Avanti dunque, ma senza fare passi falsi. Servono anzitutto persone disponibili a lavorare la terra. Bisogna trovare agricoltori disposti a cambiare metodi di produzione, con la consapevolezza che non si deve concimare o usare diserbanti, e che non serve il massimo della resa per farsi uno stipendio. Se dal campo alla tavola il percorso si fa breve, ci guadagniamo tutti. Bisogna tornare a rinsaldare l'alleanza tra città e campagna, produttori e consumatori consapevoli. In fondo non stiamo parlando di beni superflui, parliamo del pane quotidiano. La cosa più concreta che esista. ●

Per saperne di più

- Rete semi rurali: www.semirurali.net
- Floriddia: www.ilmulinoapietra.it
- Grani antichi di Montespertoli: http://graniantichitoscani.com/it/produttori-grani-antichi-toscana
- Distretto di economia solidale rurale parco agricolo sud Milano: www.desrparcosudmilano.it
- Il seme che cresce: www.utopiesorridenti.com