

Filiera del Grano DESR – Incontro del Comitato Tecnico

Sono presenti all'incontro del **9 novembre 2020**: Dolores Sgariboldi, Daniela Ponzini, Luciana Maroni, Ernestina Villa, Cinzia Rocca, Mary Batelli, Nunzia Argentiero.

Luciana fa il resoconto delle vendite del libro "Il grano futuro": come già detto a tutt'oggi da parte della filiera ne sono stati venduti 400 copie che come sapete sono servite per contribuire alla stampa e pubblicazione e come stabilito in precedenza, 1200 euri sono stati versati come contributo a sostegno della coop. Rimaflow. Inoltre il DESR ha incassato una parte dei diritti d'autore (7% sulla vendita dei libri da parte di Altreconomia) ed ancora ne incasserà. Sono state ritirate altre 50 copie, già vendute 30, il ricavato servirà come fondo cassa della nostra Filiera per eventuali altre pubblicazioni. Le presentazioni e la vendita del libro sono state bloccate dal Corona Virus.

Infatti in cantiere è rimasta l'idea di un libricino/ricette fatte con i grani antichi, autoprodotta, che abbiamo interrotto di preparare per via del Covid, ma che riprenderemo, nonostante la pandemia imperversi. Le nostre ricette le raccoglie Mary Batelli, che ribadisce la sua disponibilità e ricorda che dobbiamo mettere a fuoco le motivazioni che ci hanno spinto a coltivare i grani antichi in miscuglio, le difficoltà e le accortezze nell'uso delle nostre farine.

Cinzia Rocca ci comunica com'è andato il raccolto degli 11 grani, che nonostante le difficoltà avute con la semina dell'autunno 2019, per il tempo piovoso era stata fatta a dicembre, è stato un buon raccolto e si ritiene soddisfatta. Comunica inoltre che metterà a disposizione nel listino della filiera anche farina di grano tenero (moderno, derivato dalla più conosciuta cultivar Bologna) di tipo 1 e integrale e la farina di grani antichi Solibam.

Per la produzione del 2021 seminerà in questi giorni e risemerà il Solibam, popolazione derivata da un miscuglio di Ceccarelli di 200 varietà di grani teneri raccolti in tutto il mondo.

Non è presente Anna Baroni che però ci ha informato sulla sua produzione: 55 quintali di granella 11 grani, su un campo di 30 p. m (così mi ha scritto) circa, metterà la sua farina a disposizione del panificio Manzoni di Via San Gottardo e venderà in granella la maggior parte del raccolto. Ha venduto 10 quintali di granella a Gabriele Corti che ci fa il pane e la seminerà in parte... Poiché ha venduto una parte dei suoi terreni, Anna quest'anno ha seminato gli 11 grani su una decina di pertiche (per produrre solo semente). Successivamente vedrà.

Suo figlio Enea ha "obbligato" lei e Massimiliano a ritirarsi causa Covid, a Baceno (Domodossola), dove in questi giorni seminerà gli 11 grani su 40 mq di terra. Ci manderà delle foto sull'esperimento che aveva già fatto in piccolissima parte lo scorso anno.

Abbiamo discusso sul processo di trasformazione dei ns. grani che ormai sono una popolazione. Cinzia pensa che la popolazione si stia un po' indebolendo (poiché raccoglie le difficoltà dei panificatori) e chiede a Daniela se è possibile intervenire con un poco di fertilizzante azotato per rinforzarlo.

Daniela propone che per la semina del 2021 vengano mescolate le sementi delle 2 contadine, ormai le sole rimaste della nostra filiera, così che le popolazioni si rinforzino. Propone che per il 2021 vengano mescolate 75% della semente aziendale con 25% della semente proveniente dall'altra azienda. Propone inoltre di creare una riserva di semente (nel caso si dovessero perdere l'intero raccolto o se l'agricoltore dovesse abbandonare la coltivazione) mettendo da parte 5 Kg. degli 11 grani per ogni azienda, da conservare sottovuoto ed in frigor a 5/6 gradi. Così si conservano per 2 o 3 anni e periodicamente sostituiti coi nuovi raccolti. Questa operazione non è possibile per quest'anno, avendo Cinzia già conciato e preparato la terra, e si rimanda al 2021.

Cinzia ha sperimentato le cover crops quest'anno, che potrebbero essere interessanti anche sui terreni degli 11 grani. Le cover crops sono miscugli di leguminose, cereali, brassicacee che migliorano la fertilità e la struttura del terreno. Sono colture intercalari tra una semina e l'altra che non si raccolgono, ma si girano sotto tornando al terreno.

Cinzia spiega di aver seguito una lezione dell'agronomo Soldati ed ha praticato il consiglio di seminare un tipo di Sorgo particolare che ha rigirato ancora fresco in terra. Vedremo il risultato al nuovo raccolto.

Il prezzo delle farine viene toccato in piccolissima parte ed abbiamo aggiustato i calcoli dovendo applicare a tutti i Farri l'Iva al 10%.

La distribuzione continua con la piattaforma di Fuorimercato di cui alleghiamo il link e copia del listino. Anche BuonMercato di Corsico consegna le farine ai propri soci.

Continua il reciproco sostegno al progetto del Beccaria "Buoni Dentro", che fornisce il pane ad alcuni gas più il mercatino della C.na Linterno. Cinzia fa notare la poca partecipazione comunicativa nella loro bottega di Milano dei prodotti della filiera. Infatti Luciana constata che pane, panettoni, colombe vengono prodotte solo per i GAS, Fuorimercato e BuonMercato e per i lavoratori del negozio è come se non esistesse la nostra realtà.

Si parla delle difficoltà, che a seguito della pandemia, il laboratorio del Carcere non può essere frequentato dai maestri che hanno superato i 65 anni. Ora l'unica attività interna possibile è quella di produzione di pasticceria secca seguita da un maestro più giovane.

Cinzia farà una verifica su ciò che ha venduto a FuoriMercato, BuonMercato ed ai panificatori, per avere un'idea sui consumi della Filiera.