

Filiera del Grano DESR – lavori CT settembre/ottobre 2021

Premessa:

Questa sintesi è il frutto di momenti di incontro e attività del Comitato Tecnico della Filiera.

Semina ottobre 2021

Dopo discussione e sentito anche il parere del Prof. Ceccarelli, in un incontro in cascina Gambarina, si decide di mescolare la granella da seme di Cinzia Rocca con quella di Anna Baroni in uguali quantità e quella prodotta da Mauro Veca di Cascina Linterno (Milano) verrà utilizzata da Marco Sala di Cascina Selva che rientra nella Filiera.

Infatti Il Prof. Ceccarelli ci disse che gli agricoltori siriani periodicamente provvedevano alla mescola dei loro semi per rinvigorirli.

Raccolto aa/2020/21

- Cinzia Rocca di Villanova S., aveva seminato 2 ettari di 11 grani e 2 ettari di miscuglio Solibam ed ha raccolto 45 q. per ogni tipo di grano. Avremo quindi a disposizione 90 q. di granella da macinare. Con il raccolto dell'annata 19/20 ne sono stati raccolti 60 q. e la farina ricavata, a giugno 2021 era già finita. Speriamo di riuscire ad utilizzarla tutta anche quest'anno.

Il venduto di farina e trasformati, promosso dalla nostra Filiera, è stato di 28/30 q., il quantitativo maggiore attraverso Fuorimercato (la nostra Logistica) ed il forno di Buoni Dentro, in minor quantità il panificatore A. Bignamini, Mauro Veca e BuonMercato .

I restanti q. di farina vengono trasformati e venduti da Cinzia attraverso la sua vendita diretta, ed ha deciso di non coltivare il grano tenero moderno Giorgione perché la farina non era piaciuta.

E' stato prodotto anche del miglio da trasformare in farina e in parte da decorticare.

Anche quest'anno sono state fatte le analisi ai nostri grani e Cinzia ne è molto orgogliosa (e noi con lei) perché tutto va bene. Come si può evincere dall'**allegato**, i dati sono ben al di sotto dei parametri di tolleranza.

- Non era presente Anna, impegnata in seri problemi di famiglia. La sentiremo più avanti. Sappiamo comunque che lei conferisce la sua farina degli 11 grani a Giovanni Manzoni il panificatore di Corso San Gottardo - Milano. Quest'ultimo trasforma la farina in schiacciatine, grissini, colombe e panettoni, biscotti di vario genere e naturalmente il Pane. Purtroppo in quella zona però dei GAS non sappiamo nulla da tempo.

Listino prezzi 21/22

In linea di massima Cinzia è del parere di non aumentare i prezzi e quindi vale il listino dello scorso anno, con qualche piccola modifica nei contenuti, senza il Giorgione e poi, più avanti aggiungeremo il miglio (al momento non è ancora stato raccolto). **Allegato** il listino prezzi.

Contadini custodi

- Abbiamo incontrato Marco Sala (Vice Presidente di Civiltà Contadina, referente per Milano e Pavia) della Cascina Selva che ha seminato di delle parcelle grani antichi di varietà tedesche (Gold Corn, Hrbe Glanz) selezionate da Hugo Erbe ed è disponibile a collaborare con noi. Tra l'altro, quest'anno ha trebbiato lui il campo di Veca nei campi del Parco delle Cave-Cascina Linterno.

Abbiamo pensato di coinvolgere Marco nella semina degli 11 grani soprattutto per garantirci la granella da seme e l'eccedenza, trasformata in farina, verrà utilizzata prevalentemente dall'agriturismo o nel caso dovessimo rimanere senza verrà conferita alla nostra Filiera. Siamo molto contenti del rientro di questa azienda agricola (Giorgio aveva smesso per andare in pensione...) che è stata tra le prime a collaborare con noi con la semina degli 11 grani fin dal 2013.

- Nel mese di giugno abbiamo conosciuto dei giovanissimi ragazzi di Nova Milanese che hanno da due anni intrapreso la coltivazione di ortaggi su un terreno fra le case della cittadina. Hanno intenzione di coltivare anche i nostri 11 grani (mezzo ettaro) ed il Solibam (1 ettaro). Li seguirà Daniela per l'applicazione del nostro Protocollo di coltivazione e Cinzia darà loro la granella. Sono veramente molto in gamba.

Varie

- Si propone a Buoni Dentro di riprendere dopo le ferie la panificazione con della farina di Mauro Veca, in attesa della molitura delle granelle di Cinzia.

Vorremmo chiedere a Buoni Dentro di utilizzare la gamma di farine che produce Cinzia Rocca (11 grani, solibam, farro, monococco, miglio) per proporre ai GAS oltre al solito nostro buon pane, anche pani alternativi: multicereali, solibam con uvetta, pani con semi, focacce, ecc. In questo senso si stanno muovendo i nostri Gruppi d'Acquisto Solidale.

- Ai primi di ottobre Cinzia, Dolores e Mary hanno fatto conoscenza della coop. L'impronta onlus di cui fa parte AGRIVIS Coop. Sociale, con sede in zona P.le Abbiategrasso/Rozzano, interessati alle farine della filiera per il loro laboratorio di pane e pasticceria GusoLab.

Abbiamo presentato la ns. Filiera e Cinzia ha parlato dei grani; sembrano interessati alla farina ed a tutto quanto viene proposto come DESR. Agrivis coltiva, nella zona vicino a Opera, circa 3 ettari di ortaggi e piccoli frutti (quest'ultimi in serra). Stanno ultimando in campo un laboratorio di trasformazione di ortaggi ed in futuro sono interessati alla produzione dei grani antichi. E' una Cooperativa di solidarietà sociale nell'ambito della disabilità fisica e dell'accoglienza e inserimento lavorativo di stranieri. Una bella realtà con tanta energia in diversi ambiti.

Ciao, ciao

21 ottobre 2021

Luciana, Daniela, Dolores, Cinzia, Ernestina

Presenti all'incontro del 7.9.21 e nella operatività successiva

Giustificate: Anna e Nunzia