

Dieci imprese agricole unite in associazione per un "pane sostenibile"

Coltivare e produrre grani antichi

MONTESEGALE - Hanno deciso di puntare sulla coltivazione dei grani antichi promuovendo, tutelando e sviluppando intorno ai cereali di varietà tradizionali e a pratiche molitorie e di panificazione, la filiera sistemica di agricoltori, mugnai, panificatori e pastai, utilizzatori e consumatori, in stretto legame con il territorio dell'Oltrepò e i suoi prodotti. Questo quello che stanno facendo i membri dell'associazione di promozione sociale "Grani di Tradizione dell'Oltrepò", che si è formata nel maggio 2017 con sede nelle scuole di Montesegeale e che oggi conta 10 imprese agricole di 4 comuni dell'Oltrepò pavese (Montesegeale, Rocca Susella, Borgoratto Mormorolo, Fortunago). Gli agricoltori aderenti hanno seminato per due anni ormai più di 20 ettari di frumento Verna, Gentil Rosso, Frassineto, Andriolo, Inallettibile, Sieve, e seminato e gestito due campi di prova con oltre 16 varietà fornite dal CREA (ente nazionale di ricerca cerealicola) e da RSR (Rete Semi Rurali) gestendo la mietitura e la trebbiatura. Tutte le fasi, dall'agricoltura alla macinatura, alla trasformazione delle farine vengono fatte direttamente dagli agricoltori. Le farine sono poi vendute ai panifici e ai negozi del-



Giorgio Bertelegni presidente dell'associazione "Grani di Tradizione dell'Oltrepò"

l'Oltrepò e presto saranno vendute anche a Milano. "Il nostro è un progetto portato avanti nel pieno rispetto dei principi dell'agricoltura sostenibile biologica, biodinamica o equivalente, della sicurezza alimentare e ambientale, dell'equità sociale, nello spirito del miglioramento continuo della relazione sostenibile dell'uomo con la natura. - afferma il presidente dell'associazione Giorgio Bertelegni - Dalla sua costituzione ad oggi la nostra realtà ha realizzato (interamente con mezzi propri) un intenso programma

di attività e conseguito risultati significativi. Dal punto di vista istituzionale, abbiamo stipulato un accordo quadro di collaborazione e ricerca con il CREA, l'ente nazionale di ricerca cerealicola, per assicurare il massimo livello di serietà scientifica a tutto quello che viene fatto". L'associazione ha inoltre stipulato un accordo di collaborazione didattica con l'Itas "Gallini" di Voghera, con cui ha un programma triennale di lavoro con gli studenti ed è diventata membro effettivo delle Rete Semi Rurali, il più im-

portante interlocutore con le istituzioni dalla parte degli agricoltori per le questioni della legislazione sementiera. "Abbiamo poi stabilito rapporti con tutti i più importanti centri di studio sulle varietà cerealicole tradizionali (l'Università della Montagna - Unimont della Statale di Milano, le università di Bologna, Firenze, Cattolica del Sacro Cuore a Piacenza, UniSIG di Pollenzo). - continua Bertelegni - Intratteniamo relazioni continue con le altre associazioni in Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, e a livello nazionale. I nostri agricoltori hanno partecipato a molte riunioni e incontri di studio e scambio di esperienze". Progetti per il futuro? "Gli abitanti al primo posto. - conclude il presidente - Adesso il nostro obiettivo principale è che il pane fatto con le farine dei grani di tradizione dell'Oltrepò diventi una specialità normale sulla nostra tavola. Il Panificio della Barca assicura la disponibilità in una vasta area, ma vogliamo raggiungere anche le altre valli dell'Oltrepò collinare e montano e la pianura vicina (Casteggio e forse Pavia). Ma non c'è solo il pane: c'è una tradizione biscottiera e pasticceria locale (prodotti DeCo). Abbiamo un luogo simbolo per riprendere il pane di segale (a Montesegeale l'anno scorso, dopo tanti anni, ne sono stati seminati 2 ettari). Oltre al pane, con l'orzo c'è la filiera della birra artigianale che sta già raccogliendo buoni successi al Castello di Stefanago". Gli agricoltori stanno studiando il modo per aumentare il valore agroecologico di tutto il ciclo che vede implicati "i grani": rotazioni di alta qualità agronomica e alimentare.

Mattia Tanzi

