

“Oltreterra”, 23 e 24 novembre 2018.

“Le comunità dei grani tradizionali (antichi), un esempio di filiere virtuose per le aree interne”

L’Appennino per la sua storia, per la cultura delle sue comunità, per le risorse naturali che racchiude è senza dubbio un patrimonio di valore umano e ambientale inestimabile. Il rilancio di queste terre rappresenta la nuova sfida per prossimi anni.

Il turismo, l’agricoltura così come sono stati concepiti sino ad oggi non hanno portato risultati concreti, c’è un forte bisogno di modelli produttivi nuovi che possono generare economie e fermare lo spopolamento incalzante.

Questo nuovo orientamento muove a rivitalizzare le aree più marginali. In Cina ad esempio, dopo un processo di urbanizzazione forsennata oggi si pensa a ricostruire e ripopolare i villaggi dei contadini (Slow Food collabora al progetto “Slow Village”).

Occorre un modello nuovo di agricoltura, che tenga conto delle tradizioni e della cultura delle comunità locali, che guardi al futuro in un’ottica innovativa e sostenibile, i cereali antichi recuperati possono essere uno strumento importante per il rilancio di questi territori.

Questi grani noi preferiamo chiamarli i “grani della tradizione locale” perché hanno accompagnato la vita dei nostri avi, sono stati coltivati nel rispetto della vocazionalità dei diversi territori, si sono adattati nel tempo alle particolari condizioni del terreno e del micro-clima e hanno rappresentato il principale cibo per il sostentamento delle famiglie.

La loro grande biodiversità è la chiave per la sicurezza alimentare, da essi si potrà anche attingere per il miglioramento qualitativo delle sementi da coltivare su più larga scala. Dunque i grani tradizionali da un lato rappresentano una concreta opportunità per l’economia debole delle aree interne, dall’altro un importante aiuto alla la ricerca scientifica per il rilancio della cerealicoltura nazionale.

Negli ultimi anni questi cereali hanno contribuito a rivitalizzare tante piccole aziende agricole di territori ingiustamente marginalizzati da una politica miope che ha favorito lo spopolamento e la conseguente crescita abnorme delle aree urbane. Sono invece proprio i produttori di queste zone alte che garantiscono una serie di servizi ecosistemici, anche a difesa dei territori a valle ed è per questo che occorre riconoscerli un importante ruolo sociale.

Molte associazioni e produttori da diversi anni stanno portando avanti il recupero e la reintroduzione in coltura dei grani tradizionali. Le Comunità del Cibo di Slow Food hanno promosso la nascita di reti locali di persone che a vari livelli si stanno interessando di questi cereali, sono state infatti create delle vere e proprie micro filiere fatte da contadini, mugnai, panificatori, pastai desiderosi di sperimentare e diffondere le qualità di questi prodotti (farine, pani e pasta).

Questi grani sono particolarmente interessanti per l’Appennino in quanto la loro forte adattabilità e la resistenza agronomica ha consentito di poter ritornare a produrre nuovamente i cereali nelle terre alte, dove più difficili sono le condizioni ambientali. Questo aspetto non è di poco conto, in quanto anche la ricerca scientifica degli ultimi decenni si è quasi sempre concentrata sull’agricoltura intensiva e ha

trascurato queste realtà. Un altro esempio è la meccanizzazione, che in queste aree avrebbe dovuto fare maggiori passi avanti, mettendo a disposizione delle aziende agricole e forestali macchine più adatte a superare i problemi legati alla conformazione e alla natura di questi terreni.

Occorre cambiare il paradigma, bisogna riprogrammare la nostra agricoltura prendendo dal passato le cose migliori e utilizzando le innovazioni che la ricerca scientifica può metterci a disposizione per l'agro-ecologia del futuro.

La produzione del grano tradizionale all'interno di queste micro filiere avviene senza l'utilizzo della chimica, molto spesso in regime di agricoltura biologica o biodinamica, utilizzando al meglio le risorse presenti in azienda, riuscendo anche ad abbattere i costi di produzione.

Occorre tenere ben presente gli aspetti economici della filiera, questi grani hanno rese più basse rispetto ai grani convenzionali pertanto sarà molto importante garantire ai produttori la giusta redditività. In tal senso si sta cercando di studiare più attentamente come il valore di questi prodotti sia ripartito all'interno della filiera (agricoltori, mugnai, panificatori, pastai, ecc.). Slow Food Campania infatti parteciperà ad un progetto per la caratterizzazione dei grani e di alcuni prodotti finiti, che riguarderà anche l'analisi economica della filiera.

Questi cereali hanno consentito ad alcune aziende agricole di arricchire le proprie produzioni aziendali, inserendo nelle loro attività anche parte dei processi di trasformazione. In questo modo si è potuto recuperare una parte del valore finale del prodotto con la vendita diretta di farine, semole, pasta e altri prodotti da forno.

Si stanno così realizzando strette interconnessioni tra produttori e consumatori, i quali si sentono sempre di più attori principali di un cambiamento in atto. Proprio il carattere etico e sociale di queste filiere rappresenta il punto di forza e quindi di successo dei grani tradizionali, dove contano soprattutto le relazioni sociali (cumparete, Monte frumentario), lo stare insieme, la storia e la cultura di questi territori.

I grani tradizionali sono strettamente legati a un altro fenomeno che è il ritorno dei giovani all'agricoltura. Molto spesso sono proprio loro, giovani già imprenditori o che si avvicinano per la prima volta alla terra (spesso anche laureati), che avviano queste attività imprenditoriali con spirito innovativo. Essi utilizzano e favoriscono la diffusione della multifunzionalità aziendale con interessanti esempi nel campo del turismo, della didattica, dei servizi al territorio.

Dal punto di vista della trasformazione questi grani tradizionali per esempio rappresentano una valida alternativa per quei piccoli mulini locali che subiscono sempre di più la concorrenza delle grosse imprese molitorie e in questo modo recuperano una parte di redditività. Importante sarà comunque che queste realtà lavorino sempre con tecniche tradizionali preservando quanto più possibile la qualità intrinseca iniziale della materia prima. In questo segmento della filiera maggiori problemi ci sono per le produzioni biologiche in quanto, specialmente al sud c'è carenza di mulini con tali certificazioni.

I panificatori sono stati i primi ad interessarsi ai grani antichi rilevando una serie di criticità dovute alle caratteristiche tecnologiche di queste farine, tendenzialmente più deboli dal punto di vista della forza e pertanto richiedono tecniche di lievitazione diverse dalle farine convenzionali. Molta strada è stata fatta in questi anni, oggi tanti sono i panificatori che li utilizzano giornalmente con ottimi risultati, l'esperienza maturata consente loro di ottimizzarne l'utilizzo. Le caratteristiche di queste farine possono differire anche in maniera considerevole in funzione della varietà, delle aree di produzione, delle condizioni ambientali e delle tecniche di coltivazione adottate, pertanto per un migliore loro utilizzo si potrebbero immaginare

forme di cooperazione tra i produttori che consentano di mettere insieme i loro grani e avere così una materia prima più uniforme nel tempo. Nei diversi areali i produttori di grani tradizionali già da tempo sono in contatto tra loro, si scambiano pareri e idee sul futuro, questo però forse oggi non è più sufficiente, c'è bisogno che queste esperienze si incontrino lungo la filiera per condividere una parte del percorso.

Anche per la produzione della pasta esistono queste difficoltà, si stanno però costruendo in questi ultimi anni degli accordi di filiera anche per i grani tradizionali, per garantire ai laboratori di media e piccola dimensione il necessario approvvigionamento della semola. Per la loro complessità i grani duri meriterebbero un approfondimento specifico in altra sede ma possiamo senz'altro dire che con la maggiore trasparenza delle produzioni, la maggiore informazione e sensibilizzazione dei consumatori (grazie anche ai grani tradizionali), oggi stiamo assistendo ad un ritorno di interesse verso il grano duro italiano e al recupero della sua qualità.

Ultimamente anche nel campo della pizza e della birra si stanno registrando interessanti sviluppi di questi grani. Sempre più spesso nei menù delle pizzerie sono presenti farine di questo tipo, il loro utilizzo però richiede una notevole esperienza nelle fasi di lievitazione e manipolazione degli impasti essendo farine molto delicate e poco elastiche. Anche per alcuni birrifici artigianali è partita una discreta sperimentazione con l'inserimento nelle ricette di alcuni tipologie di grani teneri tradizionali, vengono aggiunti al malto d'orzo con interessanti risultati dal punto di vista aromatico e gustativo.

Slow Food da circa 10 anni sta lavorando in Campania per diffondere la coltivazione e il consumo dei grani tradizionali, in alcune provincie sono infatti nate delle comunità che hanno visto il coinvolgimento di produttori, trasformatori e consumatori. Un esempio è la "Comunità dei produttori di grani antichi delle colline beneventane" partita dall'entusiasmo di due agricoltori, un mugnaio e un panificatore con l'obiettivo principale di salvare dall'estinzione due varietà di grano e di provare a produrre una farina e un pane che avessero le caratteristiche e i sapori di una volta.

Visto l'interesse che questa comunità ha generato dentro e fuori la provincia di Benevento, oggi il numero di produttori si è allargato e quella che sembrava essere solo il tentativo di recupero di varietà di un tempo, ha permesso anche la realizzazione di alcune nuove attività imprenditoriali. Questa esperienza ha puntato la sua attenzione sulla produzione del pane portando alla nascita di un nuovo presidio Slow Food che è il "Pane di Saragolla", un prodotto che costituiva un cibo importante per la gente sannita.

Nel corso dell'incontro di Oltreterra racconterò meglio questa esperienza.

Siamo convinti che i "grani della tradizione" siano uno degli strumenti per il rilancio dei territori in difficoltà delle aree interne, occorre però oggi difenderli dalle strumentalizzazioni del mercato che ormai da diverso tempo sta cavalcando questo brand. La loro forza, oltre a contribuire alla sostenibilità ambientale e alla qualità intrinseca dei prodotti, sta in ciò che essi riescono a realizzare in termini sociali ed emozionali, sta nella loro capacità di coinvolgere i produttori e i consumatori nelle scelte politiche, una politica per il paesaggio, per l'ambiente e per le comunità che vivono soprattutto il nostro Appennino.

Tredozio (FC), 23/11/2018

Mimmo Pontillo

Esecutivo di Slow Food Campania e Basilicata