

Carta Bianca del 9/1/2018

◆ PIEMONTE

Martedì 9 Gennaio

Convegno "Il Nostro Pane" iniziativa di "La Prima Langa"

Con il contributo della Fondazione CRC

*e con il Patrocinio dei comuni di Camerana, Castelletto U.,
Gottasecca, Levice, Monesiglio, Prunetto e Saliceto*



Renato Galliano
LEVICE

Si è svolto un innovativo e importante convegno dal titolo "Il Nostro Pane", una delle prime iniziative organizzate da "La Prima Langa Osservatorio per il Paesaggio delle valli Alta Bormida e Uzzone", associazione che ha come scopo la promozione della tutela e della valorizzazione del paesaggio dell'Alta Val Bormida e della Valle Uzzone. Nella splendida cornice di Palazzo Scarampi di Levice, il convegno ha trattato diversi aspetti relativi alla filiera del pane, a partire dalla produzione dei grani, in particolare dei grani antichi e tradizionali, la loro lavorazione nei mulini locali, la panificazione e la distribuzione del pane nelle valli Bormida e Uzzone. Non sono stati dimenticati gli aspetti nutrizionali positivi che il pane prodotto con grani antichi apporta all'uomo, anche per coloro che soffrono di celiachia o più semplicemente di intolleranze. L'incontro è stato anche l'occasione per discutere di come sia possibile attivare filiere complete, dalla produzione sino al consumo, confrontandosi anche con altre esperienze italiane. Dopo i saluti istituzionali del padrone di casa, il Sindaco di Levice Roberto Vero, l'incontro è stato aperto da Anna Marson, vice Presidente di "La Prima Langa", già assessore al Territorio e Paesaggio in Regione Toscana, docente universitaria particolarmente legata alla valle Uzzone, che ha tracciato lo stretto rapporto tra il pane e la struttura del paesaggio policolturale dell'Alta Langa e delineato le prospettive che una



ha messo in evidenza come il mulino stia programmando nuovi investimenti con l'avvio di una nuova lavorazione basata sull'uso di macine di pietra. I consumatori e i panificatori sono sempre più attenti a queste nuove filiere e stanno proponendo farine che incorporano il valore intrinseco dei prodotti naturali riscuotendo un buon successo anche se rimane la necessità di "spingere" ulteriormente il mercato verso questi prodotti. I mulini rappresentano uno snodo importante di tutta la filiera: dalla lavorazione del grano si possono ottenere farine più o meno raffinate, base per una corretta panificazione del prodotto finito.

Per quanto riguarda la produzione dei grani Mauro Forneris della Coldiretti di Ceva ha raccontato come l'associazione dei coltivatori stia investendo da quasi vent'anni su queste nuove filiere fornendo consulenza e supporto ai produttori. Marcello Gatto ha confermato questo spirito illustrando l'esperienza e i valori cui si riferisce il neonato "Consorzio tutela e valorizzazione cereali e legumi Alta Langa" di cui

da Massimiliano Fossarello, che ha evidenziato come la nostra salute sia strettamente legata a cosa mangiamo e come il cibo rappresenti la nostra "prima medicina" per evitare danni derivanti dall'accumulo di sostanze nocive causate dall'alimentazione.

Il convegno ha, inoltre, permesso di confrontarsi con altre esperienze italiane già in corso. La filiera cerealicola Gran Prato è invece un esempio di filiera nata in un ambito periurbano che coniuga aspetti ambientali e agricoli.

Il progetto "Pan e Farine dal Friul di mieç", promossa da quattro Sindaci del medio Friuli, fa riferimento a principi molto semplici: più sostenibilità; più qualità delle produzioni minori; più redditività per le aziende. Al termine, dopo un intervento di Alberto Magnaghi, presidente onorario de "La Prima Langa", il presidente dell'Osservatorio del Paesaggio "La Prima Langa" ha lanciato la proposta di costituire un gruppo di lavoro per approfondire la possibilità di sottoscrivere un "patto" tra le diverse parti coinvolte per una filiera locale del pane in Alta Langa.



filiera locale del pane può aprire anche per la valorizzazione del patrimonio.

L'esperienza del "Pan ed Langa" presentata da Enrico Giacosa, Presidente della associazione autonoma Panificatori del cuneese e promotore del consorzio di tutela "Pan ed Langa", è una delle più significative esperienze locali che si muove in questo solco: un marchio che combina la salubrità del prodotto finale e l'equità della remunerazione delle diverse fasi della sua produzione.

L'esperienza dei mulini, raccontata da Andrea Ferro del Mulino Stenca di Cortemilia,

è presidente. Uno strumento in grado di rispondere alle nuove ed economicamente interessanti esigenze di mercato.

Anche i piccoli produttori hanno potuto presentare la loro esperienza attraverso la testimonianza di Elia Zanellato che riesce a coniugare piccole dimensioni di appezzamenti con la qualità del prodotto finale anche fuori dai circuiti associativi. Le difficoltà non sono state nascoste, ma lo spirito imprenditoriale non manca e la ricerca di macchinari adatti si spinge sino in Cina. Il punto di vista medico è stato approfondito

Il "patto" dovrà tenere conto delle dinamiche di mercato e, soprattutto, della necessità di supportare tutti gli anelli della filiera produttiva in modo chiaro, trasparente ed inclusivo. I Comuni possono svolgere un ruolo essenziale nell'avvio e nello sviluppo del progetto individuando una specifica De.Co, Denominazione Comunale d'origine, per l'intera filiera del pane dell'Alta Langa. Possono, quindi, rappresentare il primo passo e una garanzia per tutti verso la valorizzazione di una attività che contribuisce a salvaguardare il paesaggio e l'economia locale.