

La Prima Langa

Osservatorio per il paesaggio delle valli Alta Bormida e Uzzone



IL NOSTRO P A N E



CAMBRANA



CASTELLETTO UZZONE



BOTTADICECA



LEVICE



MONESIGLIO



PRUNETTO



SALICETO

*Il "nostro pane"
è un patrimonio per il benessere e l'identità locale.
Nel nostro territorio ci sono ancora forni artigianali
che ogni giorno impastano e cuociono il pane.
Ma con quali farine, prodotte dove, come e da chi?
Con quali garanzie per la salute?
I campi coltivati a grano,
componenti essenziali del "nostro" paesaggio,
scompaiono per le basse remunerazioni:
è utile e salutare produrre un pane che utilizzi i
nostri grani, i nostri campi abbandonati,
mettendo insieme fornai, mugnai, e contadini,
remunerandoli adeguatamente.*



Il Nostro Pane

© La Prima Langa, Osservatorio per il Paesaggio
delle valli Alta Bormida e Uzzone

a cura di Renato Galliano e Anna Marson

www.laprimalanga.it

prima edizione gennaio 2019

con il Contributo di Fondazione CRC

patrocinio dei Comuni di: Camerana, Castelletto
Uzzone, Gottasecca, Levice, Monesiglio, Prunetto,
Saliceto

immagine di copertina di Roberto Marino

Indice

<i>Premessa</i>	2
1. <i>Grani antichi, tradizionali e moderni</i>	6
2. <i>Scelte di molitura e di panificazione</i>	11
2. <i>Pane, salute e tracciabilità dei prodotti</i>	13
4. <i>La filiera come garanzia per tutti i soggetti</i>	18
5. <i>La ricchezza delle esperienze in atto in Italia</i>	21
6. <i>Nuove pratiche locali in lievitazione</i>	25
7. <i>Riflessi di paesaggio</i>	30

Premessa

Nella nostra attività di “Osservatorio locale per il paesaggio delle valli Alta Bormida e Uzzone” abbiamo ritenuto importante approfondire il tema del nostro pane quotidiano. Perché? Che cosa c’entra il pane con il paesaggio?

In queste valli d’alta Langa di cui noi ci occupiamo il pane, anche nei tempi più difficili, non mancava mai. E ciò grazie al fatto che tutte le cascine avevano terreni coltivati a grano. Erano grani antichi, in origine, più tardi selezioni moderne ottenute incrociando grani di montagna resistenti al freddo con altri di maggiore resa. Le sementi erano autoprodotte, a volte scambiate con altri contadini, e venivano piantate per tempo, prima delle piogge autunnali e della neve. Il raccolto, mietuto in piena estate, era frutto di un’azione solida della comunità locale, ringraziata con il rito della “festa della trebbiatura”, con cibi, canti e balli. Il grano veniva in parte venduto, a un prezzo assai più alto dell’attuale, ma anche macinato e panificato localmente.

I mulini in fondo valle erano numerosi, sia la Bormida che l’Uzzone avevano rogge di derivazione che garantivano un flusso d’acqua costante alle ruote idrauliche che azionavano la macina. Ogni paese, ogni borgata, ogni cascina aveva il proprio forno a legna, incorporato negli edifici o costituente un vero e proprio manufatto architettonico separato, dove veniva cotto il pane. Per i contadini il pane quotidiano era quello impastato con la farina del proprio grano, cotto con la legna dei propri boschi nel forno in pietra della cascina. Per tutti gli altri era comunque il pane dei grani locali, cotto nei forni vicino a casa.

Il pane era tutt’uno con il paesaggio, lo conteneva in sé e ne rappresentava una delle esperienze multisensoriali attraverso la vista (del pane stesso, dei forni, dei campi coltivati), il profumo, il gusto.

Oggi il pane quotidiano, anche in queste valli in cui esistono ancora molti forni artigianali, e il pane cambia leggermente formato e nome di paese in paese (biova, micca, grissa), è solo marginalmente partecipe del paesaggio locale.

Il pane non arriva (per ora) surgelato dai forni industriali delle periferie metropolitane, ma le farine utilizzate dai panettieri artigianali, anche se macinate nei pochi mulini ancora presenti, derivano da grani importati dagli Stati Uniti, dal Canada, dall’Ucraina o da altri paesi altrettanto lontani. Nati da semi anche geneticamente modificati, coltivati con concimi chimici, pesticidi e diserbanti, viaggiano come rinfuse nelle stive delle navi o nei container dei treni, ulteriormente trattati per resistere ai viaggi e depositi. I panificatori li preferiscono, perché grazie alla più elevata quantità di glutine lievitano più facilmente. I panificatori artigianali si alzano quindi alle tre di mattina, se non prima, per accendere il forno e cuocere a legna un pane i cui ingredienti non sappiamo da dove vengano né quali sostanze esattamente contengano.

Nel frattempo, chi coltivava il grano localmente ha dovuto smettere, e sta piantando nocioleti anche nei terreni pianeggianti, perché il prezzo d’acquisto del grano è crollato a livelli così bassi da non ripagare nemmeno le spese delle sementi, del gasolio agricolo per le lavorazioni del terreno, della trebbiatura. Non soltanto il paesaggio agricolo cambia, perdendo quell’alternanza tra seminativi, prati, nocioleti e vigneti che caratterizzava la tradizionale compresenza di più colture nella stessa cascina ma, in prospettiva,

si rischia di perdere anche il valore aggiunto della panificazione locale: tanta fatica per produrre un pane analogo a quello industriale, venduto a prezzi inferiori per far fronte alla concorrenza?

Eppure questa doppia perdita, di colture e di culture, non è affatto priva di alternative praticabili, come si trattasse di un inarrestabile esito della modernizzazione contemporanea. Anzi.

Nelle grandi città l'offerta di pane prodotto con farine di origine certificata sta moltiplicandosi, in risposta a una domanda crescente di cibi buoni e sani. Non a caso, a fronte dell'aumento di intolleranze alimentari molti problemi vengono fatti risalire proprio al pane che mangiamo ogni giorno, e a ciò che esso contiene. Le proprietà nutrizionali dei grani antichi e quelli tradizionali, ottenuti nella prima metà del '900 con incroci naturali, sono state rivalutate, così come la loro maggior resilienza alle avversità e minor necessità di trattamenti. Si tratta di grani particolarmente adatti alle coltivazioni di collina e di montagna, dove la quantità prodotta non è comunque mai competitiva con le grandi estensioni di pianura, e il metodo biologico appare pertanto non soltanto una scelta etica importante ma anche un'opzione economica ragionevole.

Si è iniziato a parlare dell'importanza di "filieri locali del pane", e si sono soprattutto iniziate a praticare reti locali virtuose che tengono insieme coltivatori di grani, molini, panificatori, punti vendita e consumatori. Le buone esperienze non mancano, anche in territori prossimi a questo, di volta in volta promosse da mugnai, associazioni di consumatori, panificatori, sindaci.

L'obiettivo dei testi che seguono è di spiegare perché queste alternative sono importanti, e come si possa apprendere da chi ha già iniziato a praticarle.

Il futuro dei nostri paesaggi non dipende dal solo pane. Ma ritrovare un collegamento virtuoso tra ciò che viene coltivato in queste colline, ciò che gli artigiani locali trasformano, i prodotti che qui (e non altrove) si possono trovare e apprezzare cambia il rapporto degli abitanti e dei turisti con il paesaggio che concorre a questa produzione. Non ultimo, può aiutare a riscoprire i numerosissimi forni a legna ancora presenti, rivalutandoli sia come manufatti architettonici che come strumenti per produrre un pane davvero speciale. Quello che vorremmo fosse il nostro pane quotidiano.

Grazie a un contributo ottenuto nel 2017 dalla *Fondazione CRC*, e al lavoro volontario dei soci della nostra associazione, da dicembre 2017 a oggi *La prima langa* ha messo in campo una serie di iniziative di sensibilizzazione sul tema, iniziando a tessere una tela che speriamo sia in grado di aiutare a produrre nuovi semi, spighe e frutti.

Durante le festività di fine 2017 sono stati realizzati e collocati nei forni artigianali di **Castelletto Uzzone**, **Prunetto**, **Saliceto**, **Scaletta Uzzone** e nell'ufficio turistico di **Monesiglio dei** pannelli illustrativi sul pane locale.

Il 3 gennaio 2018 a **Levice**, Palazzo Scarampi, è stato organizzato un convegno pubblico nel quale sono state presentate, oltre a punti di vista di nutrizionisti, produttori, rappresentanti di categoria, una serie di esperienze di filiere locali del pane già realizzate su altri territori.

Il 5 gennaio a **Bergolo**, presso il Langhét, si è tenuto un caffè filosofico sul tema del pane.

L'11 marzo, a **Levice**, Palazzo Scarampi, si è tenuto un secondo incontro con gli attori locali (mugnai, panificatori, coltivatori di grani antichi e tradizionali, sindaci) interessati ad approfondire gli aspetti operativi della filiera.

Nel 2017, 2018 e 2019 sono state inoltre tenute tre lezioni presso le scuole secondarie di Cortemilia e Saliceto sul paesaggio locale e sulle sue prospettive di mantenimento e valorizzazione.

Questa pubblicazione rappresenta l'ultimo tassello di queste iniziative, con l'obiettivo di raggiungere un pubblico più ampio e di mettere a disposizione uno strumento utile anche per il futuro.

1. Grani antichi, tradizionali e moderni

Da secoli il pane rappresenta il nutrimento del corpo e dello spirito. Se si pensa al grano, da cui il pane nasce, allora le immagini si moltiplicano e compare nella nostra mente il senso della vita e della trasformazione: dal cicco sotto la neve sino al profumo del pane sfornato che racconta di famiglia, di calore e di accoglienza.

Il Grano appartiene alla famiglia delle graminacee (la più diffusa e importante per l'alimentazione) insieme ad altri cereali quali orzo, segale, avena, riso, miglio mais, ed è coltivata dall'uomo da più di 10.000 anni. Uno dei primi cereali coltivati è il farro monococco. Quasi del tutto abbandonato, viene oggi riscoperto per le sue qualità nutrizionali superiori agli altri cereali.

A sostituire il monococco è stato il farro dicocco, a sua volta sostituito dal grano tenero. Un'altra varietà antichissima è il khorasan, che molti conoscono con il marchio commerciale Kamut. La leggenda narra che fosse il grano dei faraoni, ma si tratta appunto di leggenda non documentata (è più probabile che gli Antichi Egizi mangiassero farro e orzo).

Nel corso dei secoli le varietà di grano si sono modificate. Si è trattato di una selezione genetica *ante litteram* che è evoluta gradualmente e lentamente ad opera dei contadini. In tempi più recenti, dove tutto si è velocizzato, la scienza ha sviluppato selezioni di grani che potessero meglio rispondere a logiche sia produttive che di mercato.

Negli anni Venti-Trenta del secolo scorso in Italia si cominciò a effettuare la selezione di nuove varietà in laboratorio. La nuova tecnica dell'incrocio in laboratorio sostituì quella tradizionale (i contadini sceglievano le piante migliori per seminarle nella stagione successiva, e così via, fino ad arrivare alle caratteristiche desiderate). Per questo motivo, quando si parla di reintrodurre nelle nostre campagne varietà di grani "antichi", ci si riferisce in realtà a queste varietà coltivate nella prima metà del secolo scorso, definite oggi "tradizionali".

Nell'ultimo secolo i grani si sono fatti inoltre via via sempre più bassi. Un processo graduale che ha modificato lo stesso aspetto delle nostre campagne. Un tempo il culmo (*il fusto nelle graminacee*) poteva arrivare fino a 1,70 metri, oggi siamo tra i 75 e i 90 centimetri. Il motivo è pratico: i grani moderni hanno meno paglia e più granella. Inoltre sono meno soggetti all'"allettamento", che si ha quando il vento o la pioggia piega il grano, complicando la mietitura (oramai interamente meccanizzata) e rovinando parte del raccolto. Per contro, l'altezza ridotta non compete a sufficienza con le piante infestanti, rendendo necessario l'impiego di diserbanti chimici.

In generale, la coltivazione dei cereali è diventata sempre più industrializzata, con l'impiego di sementi ibride che vanno ricomprate ogni anno (anziché essere autoprodotte), fertilizzanti e diserbanti di origine chimica, e sistemi meccanizzati di raccolta (mietitrebbie) sempre più grandi.



Di conseguenza i piccoli appezzamenti collinari e montani difficili da raggiungere sono diventati terre incolte o marginali in quanto non più economicamente convenienti.

Nel nostro paese pertanto dagli anni 60 ad oggi le superfici coltivate a cereali sono fortemente diminuite, come è drasticamente diminuito il prezzo, mentre sono triplicate le rese e nel contempo è aumentata l'importazione.

Ma negli ultimi anni, in giro per l'Italia, stanno tornando ad affacciarsi grani più alti rispetto a quelli che eravamo abituati a vedere. Rendono un po' meno ma in compenso si adattano molto bene al metodo biologico. In termini assoluti il fenomeno può sembrare irrilevante ma rispetto a soli dieci anni fa qualcosa sembra essere cambiato davvero e le motivazioni sono diverse. Le varietà tradizionali di grano, pur avendo una resa minore – proprio per la loro statura - soffrono meno la presenza di piante infestanti, sono riproducibili direttamente dal contadino e, attraverso una corretta alternanza di coltivazioni, necessitano di meno fertilizzante. I risultati delle prove fino ad oggi realizzate dall'Università di Scienze Gastronomiche (Pollenzo) mostrano che le vecchie varietà hanno dato una resa molto alta e che vi sono differenze significative tra una varietà e l'altra. In un terreno dotato di buona fertilità e senza ricorrere all'uso di prodotti esterni per la concimazione e la difesa, le vecchie varietà sono persino migliori della varietà moderne. Hanno un'ottima resistenza alle malattie ma un maggiore allettamento che però non ha influito significativamente sulla resa.

Anche l'aspetto "sociale" e di conservazione della biodiversità della coltivazione dei grani tradizionali è un fattore importante. La riproducibilità del grano in loco aveva costruito e rafforzato un sistema di relazioni tra gli agricoltori che si scambiavano e miscelevano le sementi in un processo di selezione evolutiva e partecipata.

Oltre rafforzare i legami sociali della comunità ciò contribuiva a mantenere e sviluppare una biodiversità che nel corso degli ultimi anni si sta perdendo. Nel 2008-2009 in Italia si sono coltivate solo 15 varietà moderne di frumento tenero su tutto il territorio, quando nel registro nazionale dei frumenti teneri sono iscritte 170 varietà. Il ritorno delle specie tradizionali di grani è inoltre legato all'elevato contenuto di glutine di quelli moderni (spesso anche aggiunto) che ha effetti negativi sulla salute. Le così dette "farine tecnologiche" ad alto contenuto di glutine sono più semplici da lavorare (impasti velocemente panificabili) ma anche più pericolose in termini di digeribilità e intolleranza.

Esiste un acceso dibattito tra i sostenitori dei grani antichi e tradizionali (ritenuti più salutari e più buoni) e gli oppositori (per i quali sono solo uno strumento di marketing). Per quanto detto sino ad ora e per buon senso, riteniamo che più che confrontare le singole specie di grano sia necessario confrontare l'intera filiera di produzione dei grani tradizionali con quella dei moderni. A questo punto i vantaggi saranno molto più spiccati. I grani tradizionali sono *più salutari*: non vengono coltivati con fertilizzanti chimici, solitamente la filiera di trasformazione è artigianale o semiartigianale con maggiori garanzie di qualità. Sono *più digeribili*: perché hanno una forza minore e un indice di glutine più basso (per questo sono anche più difficili da lavorare). Prevengono le intolleranze: le ricerche fatte sulla popolazione (e non in laboratorio imitando la digestione umana) suggeriscono che i grani tradizionali irritano l'intestino meno di quelli moderni.

Sono *più buoni*: per questo è sufficiente assaggiare e sentirne il profumo.

In altri termini scegliere le specie tradizionali e autoctone significa anche scegliere modelli agricoli integrati, biologici o tendenti al biologico, in armonia con ambiente, territorio, paesaggio e con le comunità locali.

È una via alternativa al mercato delle multinazionali, contribuisce a ricostruire le filiere e le comunità locali che sono più attente ad una più equa distribuzione dei redditi tra tutti i componenti la filiera stessa e contribuiscono a migliorare la biodiversità locale.

2. Scelte di molitura e panificazione

La prima scelta da fare per panificare è quella della farina, che dipende dalla specie di grano ma anche dalla molitura. I mulini sono al centro della filiera della produzione del pane e svolgono un ruolo che si è modificato nel corso del tempo, assumendo un'importanza sempre maggiore: dalle scelte di molitura dipende la qualità della farina.

La molitura è un processo solo fisico e si compone di varie fasi: la pulitura, il condizionamento e la macinazione vera e propria. La pulitura serve ad allontanare le sostanze estranee di natura minerale e vegetale (chicchi di altri cereali, paglia ecc.). Successivamente il grano dovrebbe essere lavato con acqua potabile e poi fatto riposare per almeno 24 ore. Il condizionamento non è casuale: spesso, nei mulini industriali, questo passaggio viene sostituito da una parziale decorticazione del chicco che non pulisce a fondo il grano stesso: ad esempio non arriva nel solco del chicco di grano lasciando impurità o peggio tracce di pesticidi o antimuffa utilizzati nella produzione e nel trasporto del grano. Lavare il grano inoltre permette di ottenere, attraverso un sapiente uso del tempo di riposo dopo il lavaggio, il giusto grado di umidità che ne facilita la molitura senza frammentare troppo la crusca e quindi facilitandone la separazione.

Nei processi industriali lavare il grano significa doverlo lasciare riposare e quindi “perdere tempo” oltre a dover trattare le acque di scarico. Se il grano non viene lavato deve però essere condizionato, cioè bagnato per facilitare la rottura del chicco e la separazione delle parti esterne da quelle amidacee interne. La fase successiva è la vera e propria macinazione, cui può seguire la setacciatura.

La macinazione può avvenire in due modi: con cilindri o con pietre. I sistemi di macinazione a cilindri sono studiati per massimizzare l'efficienza e ottenere la maggiore quantità di prodotto nel tempo più breve e al minore costo possibile. Il chicco viene separato in due parti e tanti minuscoli coltellini estraggono tutta la polpa. Trattandosi di un processo meccanico il grano tende a scaldarsi e il germe di grano a irrancidire. Nelle lavorazioni industriali i laminatoi sono strutturati per scartare il germe e lo strato esterno di crusca. La farina risulta quindi molto più raffinata e dura più a lungo, ma anche impoverita, visto che a salvarsi durante questo processo è praticamente soltanto l'amido.

Nella macinazione a pietra, il chicco di grano viene fisicamente schiacciato tra due pietre, triturato, smiuzzato e la farina che si origina da questo processo meccanico, contiene al suo interno tutti gli elementi del chicco di grano: dalla parte più ricca di amido, l'endosperma, fino al germe di grano ricco di vitamina E e di minerali, passando per la parte più esterna, la crusca.

Per non alzare troppo la temperatura e correre il rischio di rendere rancido il germe di grano occorre raffreddare le mole lasciandole riposare. Renzo Sobrino, nel suo mulino di La Morra, dichiara di lasciare riposare le mole di pietra per 2 ore ogni 4 di lavorazione e di usare una bassa velocità dei cilindri del laminatoio per non riscaldare troppo il chicco e quindi mantenere intatti i componenti più preziosi del grano.



Tale procedimento fa sì che la farina sia più nutriente, più digeribile e più profumata, ma si tratta di un processo più complicato, perché richiede una abilità molitoria e di manutenzione delle pietre. Dalla macinazione delle cariossidi di grano si ottengono la farina (75-78%), la farinetta o farinaccio (2,5-3%), la crusca, cruschetto e tritello (20-22%) e gli scarti di pulitura (0,2-2%).

La panificazione è l'ultimo passaggio per ottenere, dall'impasto di farina e acqua, il pane. Con quale tipo di farina?

Un primo criterio di classificazione è di legge: le farine si classificano in "tipi" in funzione del loro tenore di ceneri, ossia dei sali minerali che rimangono inalterati dopo aver carbonizzato un campione di prodotto portandolo a più di 600°C. La scala prevede farine tipo "00", "0", "1", "2" e integrale: nulla ha a che vedere con la qualità. I sali minerali sono contenuti prevalentemente nelle frazioni cruscali, quindi le farine integrali sono caratterizzate da più alti valori di ceneri. Le farine tipo "00", invece, presentano i valori di ceneri più bassi della gamma ma anche un quantitativo minore di sostanze benefiche.

Un secondo criterio di classificazione è legato al valore reologico della farina ossia quell'insieme di dati che vengono definiti dalle analisi di laboratorio.

Storicamente, uno dei valori tenuti in maggior considerazione è il W che indica la forza della farina, ovvero il suo contenuto in glutine. Con bassi valori di W (inferiori a 100 - farine considerate deboli) si producono ad es. i biscotti secchi. Sino a 170/200 necessitano di particolari attenzioni nella panificazione. Col crescere del valore W la panificazione diventa più agevole, mentre le farine destinate alla produzione di grandi lievitati hanno valori di W più elevati (anche superiori a 400). Le farine con basso contenuto di glutine richiedono una lievitazione attenta e non troppo prolungata per poter panificare un pane di qualità.

3. Pane, salute e tracciabilità dei prodotti

La scelta della varietà dei grani, i metodi di coltivazione, la tipologia di molitura e i metodi di panificazione hanno ricadute importanti anche sulla salute. La piramide della dieta mediterranea distingue tra consumo di cereali integrali o raffinati (farine "00" o "0") collocando i primi tra i consumi consigliati quotidianamente e i secondi tra i consumi saltuari, insieme a dolci, carne rossa, insaccati e sale.

La relazione tra pane e salute è un tema molto dibattuto nella comunità scientifica, con argomentazioni molto specialistiche. Un dato però è certo: le infiammazioni (sia si tratti di intolleranze sia di allergie) sono in aumento in tutte le fasce di età e una nuova forma denominata "GS" (Gluten Sensitivity) si è affacciata e si stima incida attualmente tra il 2 e 6% in Europa con previsioni di incremento allarmanti.

Qui riportiamo un estratto di una intervista a Gabriele Bindi, autore di *"Grani antichi. La rivoluzione dal campo alla tavola"* (Terra Nuova Edizioni. 11/2016) tratta da <https://www.terranuova.it/News/Agricoltura/La-rivoluzione-dei-grani-antichi>:

Quali sono i problemi di salute generati dai grani moderni? *Ho scoperto che c'è una connessione molto forte tra la qualità del glutine e molte delle malattie che affliggono oggi la nostra società. E avevo l'urgenza di raccontarlo. Gli effetti sulla salute sono di vario tipo e di varia entità. Non vorrei essere troppo allarmistico: la questione è piuttosto complessa e nel libro ho cercato di fornire un quadro il più possibile esaustivo, rifacendomi a diversi studi scientifici. In linea generale si può dire che i frumenti moderni,*

rispetto a quelli tradizionali, hanno un maggiore potenziale tossico, che rendono i farinacei difficilmente digeribili e responsabili di diversi processi infiammatori.

C'è un rapporto tra il pane che mangiamo oggi e la celiachia? Le ibridazioni del grano moderno hanno contribuito sicuramente ad incrementare la celiachia, che è un fenomeno in costante aumento. Non facciamoci illusioni: al momento l'unico rimedio è l'eliminazione totale del glutine dalla dieta. I grani antichi non possono certo fare miracoli, ma allo stesso tempo è giusto fare prevenzione. Per me era importante far capire una cosa: il grano che oggi va per la maggiore non crea problemi soltanto ai celiaci, ma anche ai soggetti sani, senza predisposizioni genetiche particolari. Il rischio è quello di avvelenarci lentamente, per poi accorgercene troppo tardi.

E in Italia quale potrebbe essere il ruolo di questi vecchi frumenti? I presidi di sana agricoltura sono fondamentali in paesi come l'Italia, nelle nostre pianure, sulle aree più sperdute delle Alpi o degli Appennini. È straordinario il lavoro di recupero delle antiche varietà operato da tanti piccoli coltivatori nelle zone più impervie, ma anche nelle regioni dove il consumo di suolo divora ogni anno grosse fette di territorio. I grani antichi oggi sono un'ottima opportunità sotto molti profili, anche sul piano della remunerazione. L'accorciamento delle filiere, i mercati di prossimità, i gruppi d'acquisto, in questo processo, sono fondamentali. Oggi servono agricoltori che coltivano, che ripopolino le campagne, che riescono a darci prodotti sani. Anche se il mondo sembra andare in rovina e il nostro paese è allo sbando, è cominciata una nuova alleanza tra agricoltori e cittadini. Questo è un atto epocale, una rivoluzione silenziosa, che andava raccontata.

Si potrebbe rafforzare il made in Italy? Nella scorsa estate i coltivatori sono scesi nelle piazze di tutta Italia per lamentarsi dei prezzi del grano e bloccare le navi cariche di grano straniero. Con un prezzo di 18-20 euro al quintale,

non riescono nemmeno a ripagarsi le spese. C'è una grossa responsabilità delle aziende di trasformazione, ma anche degli stessi consumatori, che ignorano la provenienza delle materie prime di spaghetti, pizza, cornetti e altre prelibatezze nostrane. In Italia le importazioni di grano tenero ammontano al 75% del totale. Quelle di grano duro, per la produzione di pasta made in Italy, sono tra il 50% e il 60%. A rischio non ci sono solo la produzione di grano e il futuro di oltre trecentomila aziende agricole che lo coltivano, ma anche un territorio di 2 milioni circa di ettari a rischio desertificazione. Noi dobbiamo tornare a coltivare il nostro grano, a fare qualità, a rendere davvero speciale e ricco di valori, il nostro made in Italy. Ma prima di tutto dobbiamo accorciare la filiera. Ognuno di noi deve assicurarsi che il pane provenga al 100% dal proprio territorio, questo è un modo per salvare il pianeta e la nostra economia, prima ancora del made in Italy.

Nell'attesa che la scienza approfondisca i vari aspetti nutrizionali per certificare le evidenze, ciò che il consumatore può richiedere è la tracciabilità della intera filiera. Per il pane venduto dalla grande distribuzione, ma anche da molte panetterie, non viene indicata la varietà di grano utilizzato, la sua provenienza (nemmeno se è nazionale o importato), chi lo ha coltivato, macinato e come è stato panificato. Molto spesso l'unica indicazione è quella richiesta dalla legge (tipo di farina utilizzato: "00", "0", ecc.) che come già detto non fornisce nessuna informazione sulla qualità del pane stesso. Tracciare la filiera è uno strumento indispensabile per fornire al consumatore le informazioni necessarie a compiere scelte consapevoli rispetto al proprio cibo. Le filiere locali sono maggiormente controllabili, solitamente sono a lavorazione artigianale o semi artigianale, coinvolgono direttamente i piccoli produttori, sono più vicine ai consumatori finali. Sono quindi un presidio di qualità del Nostro Pane.



La filiera locale del pane nei paesaggi delle valli Alta Bormida e Uzzone; disegno di Alberto Magnaghi.

4. La filiera come garanzia per tutti i soggetti

Per esemplificare quali siano le garanzie che una filiera di qualità e controllata offre a tutti componenti della filiera, sia per coloro che producono e lavorano (agricoltori, mugnai, panificatori), sia per coloro che consumano il pane, si riporta parte dell'intervento di Enrico Giacosa, fornaio di Alba, al convegno "Il Nostro Pane", Levice 3 gennaio 2018.

Le prime attività, che poi hanno portato alla costituzione di un consorzio denominato Pan ed Langa, datano 1994 e partono dalla constatazione della dissociazione tra il mondo dell'agricoltura con quello della panificazione. Sintomatico di questa dissociazione è il fatto che la qualità delle farine (e quindi del pane) non varia al variare delle condizioni climatiche delle diverse annate. Questo perché l'80-90% delle farine sono di importazione. Basandosi sulla conoscenza locale che ritiene il grano tradizionale coltivato in Langa sia migliorativo per le farine e per la panificazione ... è stata fatta una ricerca sul campo con interviste sia ai vecchi produttori sia ai molini locali e con la collaborazione dei Mulini Sobrino e Marino ... La ricerca ha portato ad identificare due varietà su cui concentrare la produzione: il "rosso gentile" e il "gambo di ferro". Da queste varietà si produce una farina di tipo 2, "debole", con un W basso che richiede l'uso della pasta madre e una lievitazione non troppo lunga per la panificazione. Il pane prodotto è di alta qualità, profumato e si conserva senza grandi modifiche per circa una settimana ... Su oltre un centinaio di aziende interpellate prima della costituzione del consorzio, a cui è stata offerta la possibilità di entrare nella filiera,

9 hanno risposto positivamente ed è stata avviata l'attività che si basa su tre disciplinari: quello della produzione agricola, della molitura e della panificazione. In particolare il disciplinare della produzione agricola ricalca il disciplinare della produzione biologica ma con aspetti più stringenti. Il consorzio decise di non adottare la certificazione biologica per non incidere ulteriormente sui costi di produzione. L'obiettivo era anche quello di recuperare aree e produttori marginali e quindi l'aspetto dei costi era particolarmente significativo ... Per ogni agricoltore che aderisce al disciplinare (identificato con nome e cognome e dichiarato al consumatore finale che compera il pane) viene verificata la quantità prodotta da cui si ricava la quantità di farina e quindi la quantità di pane prodotto. La garanzia che il "Pan ed Langa" appartiene alla filiera è garantita da una "ostia" che viene applicata alla pagnotta e stilizza l'incrocio delle due varietà di grano. Viene rilasciata al panificatore sulla base della quantità di farina utilizzata il quale la applica alla singola pagnotta di 500 gr cadauna.

Questo meccanismo certifica quindi l'intera filiera e non permette di introdurre sul mercato una quantità di pane maggiore di quello che si può ricavare dal grano prodotto seguendo le regole del disciplinare. Il prezzo del pane, essendo certificato, controllato, si colloca sulla fascia alta di mercato. Ma come vengono distribuiti i guadagni tra i vari componenti la filiera? Giacosa spiega che: *sono stati fatti due approfondimenti che hanno determinato il prezzo al produttore di grano. Prima di tutto, a partire dal prezzo finale del pane, sono stati detratti i costi del processo produttivo della panificazione e i costi della molitura, naturalmente tenendo conto della remunerazione per l'attività imprenditoriale delle due attività. Il rimanente è il prezzo che viene pagato al produttore di grano. Il secondo invece è partito dall'analisi del costo di produzione per giornata piemontese stimato sulla base del costo di lavorazione conto terzi dell'appezzamento,*

a cui viene e aggiunto il margine per l'attività imprenditoriale e un ulteriore "plus" come incentivo per i produttori che hanno aderito ad un progetto "coraggioso", visto che la produzione di rosso gentile e gambo di ferro è meno remunerativa rispetto alle varietà moderne. A questo punto si sono confrontati i prezzi al quintale per i produttori di grano. Indicativamente (tenendo conto che i prezzi possono oscillare a seconda della stagione) il prezzo che mediamente il coltivatore riceve può esser sintetizzato nel modo seguente:

prezzo al quintale di grano moderno non biologico: € 15-16

prezzo al quintale di grano moderno biologico: € 25-35

prezzo al quintale per aderenti al disciplinare Pan ed Langg: € 70.

È quindi evidente che l'applicazione di un disciplinare che controlla l'intera filiera basato su principi di qualità e di equità risulta essere maggiormente remunerativo per tutti i componenti della stessa filiera.



5. La ricchezza delle esperienze in atto in Italia

Fra le prime e più consolidate esperienze di filiere locali del pane in Europa vi è la rete bavarese "la nostra terra" (www.unserland.info) avviata nella seconda metà degli anni '90, e che oggi coinvolge diverse decine di panificatori, mulini e panificatori.

Negli anni più recenti anche in Italia è maturata una grande ricchezza di esperienze, con recupero di cultivar tradizionali, mulini a pietra, forni a legna, punti vendita locali. Da "GranPrato" al "pane di segale 100% della Valtellina", dal pane di Altamura DOP con i grani antichi al progetto altoatesino "Regiokorn", dal pane del parco del Molgora a quello del Conero, dalle filiere corte toscane a quelle friulane, si fa oramai fatica a mantenere il quadro completo delle numerose iniziative che sui diversi territori del nostro paese si sono sviluppate per iniziativa degli agricoltori locali, delle associazioni civiche, dei comuni, dei gruppi di acquisto solidale, degli enti parco e così via a opera di una molteplicità di attori.

Il progetto altoatesino Regiokorn (www.sbb.it/service/innovationsschalter/projekte/regiokorn) avviato nel 2011 con il sostegno finanziario del Fondo Sociale Europeo e giunto a compimento nel 2014, è dedicato alla messa in rete di produttori (oggi circa 60, per complessivi 85 ettari di terreni coltivati), mulini, panificatori e punti vendita (diverse decine) con la consulenza agronomica del centro di ricerca agro-forestale provinciale di Laimburg.

Vi sono tuttavia anche progetti di scala molto piccola che si reggono esclusivamente sulle risorse locali, come il progetto friulano Pane di farina del nostro sacco. In questo caso sono stati messi a coltura 5 ettari di terre d'uso civico, e per la molitura è stato scelto uno degli ultimi mulini antichi a pietra alimentati ad acqua; parte della farina viene venduta nei circuiti dei Gruppi di acquisto solidali e delle botteghe del commercio equo, un'altra parte la panificano fornai locali.

In alcuni casi il promotore della filiera è stato un mugnaio. "Grani antichi di Montespertoli", che associa 37 produttori, due panificatori e alcune decine di punti vendita, ha come attore centrale il mulino Paciscopi. I grani sono garantiti da disciplinari biologici o da certificazioni di garanzia partecipata tra produttori, consumatori e tecnici (www.garanziapartecipata.it).

Per altre esperienze il mulino costituisce il punto d'arrivo. Nel 2015 i Sindaci di Mereto di Tomba, Basiliano, Sedegliano e Flaibano siglano un patto con i cittadini e alcuni soggetti attivi nella filiera del pane, per dar vita ad una filiera locale, solidale e sostenibile. Nel 2016 nasce la Cooperativa Agricola di Comunità D.E.S. Friûl di Mieç. Ad oggi sono 25 gli ettari coltivati, una dozzina i panifici e una ventina le piccole botteghe di paese che aderiscono all'iniziativa, che coinvolge anche diverse associazioni locali e istituti scolastici del territorio. Nel 2018, grazie anche al contributo di Friuli Innovazione, viene creato un nuovo mulino affiliato alla Cooperativa.

"GranPrato" esiste invece dal 2011, come filiera cerealicola a km 0 in un territorio fra i più industrializzati d'Italia. Il progetto nasce non a caso dall'Associazione Parco agricolo di Prato (co-promossa dall'Università), con il sostegno della Provincia di Prato e del Comune di Montemurlo, e la collaborazione di Coldiretti e CIA.

Il "patto di filiera", sottoscritto dai coltivatori, dai mulini della val di Bisenzio e dai panificatori, impone un equo beneficio economico per i produttori – in particolare per gli agricoltori – il recupero di buone pratiche agronomiche, l'orientamento al biologico e la cura delle caratteristiche del grano originario, promuovendo l'impiego di lieviti madre e lievitazione naturale.

Sono numerose anche le iniziative imprenditoriali che vanno nella direzione della filiera: Antonio, dopo la laurea all'Università Bocconi, ha deciso di tornare a S.Marco in Lamis, piccolo paese del Gargano, e di rilevare il forno di famiglia rilanciandolo con prodotti che associano l'impiego di grani esclusivamente locali, di lavorazioni manuali e di una pasta madre curata in casa, con innovazioni di prodotto e di canali di vendita.

Anche nei territori più vicini alle valli Alta Bormida e Uzzone insistono due esperienze interessanti: "Pan ed Langa" di Alba, e "Pa.N.E. di Tortona".

Il primo, di cui tratteremo anche nel prossimo capitolo, è un consorzio che garantisce agli agricoltori un prezzo equo per grani molto diffusi in Langa fino al dopoguerra, come il "Gambo di ferro", il "Rosso gentile", il "Verna" e il "Frassineto". Un tempo considerati migliorativi per i grani di pianura e oggi quasi scomparsi, hanno ritrovato un posto dove crescere in alta collina. Ripiantarli ha consentito di riportare la coltivazione dei cereali in terreni ormai abbandonati, e ritrovare nel pane quotidiano sapori e profumi dimenticati.

Il secondo è invece un progetto, presentato alcuni mesi fa, che ha come partner Coldiretti di Alessandria, il Comune di Tortona, l'Università del Piemonte orientale e una Fondazione, ha come obiettivo la produzione di un pane realizzato da grano San Pastore,

coltivato in una fase iniziale da 13 agricoltori «custodi» - e, quando sarà disponibile la semente in quantità sufficiente, anche da aziende medio grandi -, conservato con tecnologie moderne, molito a pietra e panificato dai fornai del territorio.



6. Nuove pratiche locali in lievitazione

Nell'alta Langa vi sono ormai diverse pratiche significative che vanno nella direzione auspicata. Le abbiamo definite "in lievitazione" in quanto non hanno per ora costituito filiere (a eccezione di Pan ed Langa). Rappresentano comunque esperienze importanti, che con alcune energie aggiuntive possono evolvere nella realizzazione di vere e proprie filiere locali del pane.

A seguire una selezione delle esperienze che sono state presentate nelle iniziative pubbliche organizzate da *La prima langa* nel corso del 2018.

Le esperienze dei produttori

Mauro Forneris, Coldiretti

I primi accordi interprofessionali sono nati oltre 25 anni fa e il primo è stato siglato con il Mulino Stenca di Cortemilia. Seppure non ancora focalizzato sulle varietà tradizionali di grani già prevedeva una scelta tra le varietà di grani locali. Tra le circa 20 filiere produttive che Coldiretti ha seguito, 3 riguardano la produzione di cereali. La prima filiera fa capo al Mulino Stenca, come è stato detto. Le altre due, più recenti, si riferiscono a due mulini biologici: il mulino Sobrino di La Morra e il mulino Marino di Cossano Belbo. Il contratto prevede che i due mulini ritirino solo produzioni biologiche di grani ma anche di mais e di orzo tenendo conto delle vocazioni culturali di questa area. Il Mulino Marino inoltre ha investito su di una varietà di monococco definito commercialmente Enkir e nel 2018 la produzione è stata di circa 2.000 q. su circa 100 ettari di terreno.

La maggior parte della produzione dei grani viene assicurata dalla cooperativa “7 vie del Belbo, società agricola cooperativa”, che raccoglie piccoli produttori locali della valle Belbo e Bormida.

Marcello Gatto, presidente Consorzio tutela e valorizzazione cereali e legumi Alta Langa

Questo consorzio di produttori, nato a fine 2017, si pone l’obiettivo di valorizzare l’identità culturale ed economica dell’Alta Langa attraverso la tutela e valorizzazione delle produzioni locali di cereali e legumi. Raccoglie, ad oggi, 16 soci produttori che coltivano circa 40 ettari di seminativo. Il consorzio si pone come “strumento che valorizza tradizione e qualità e sa proporsi in modo originale dialogando con consumatori alla scoperta di territori autentici” ed è attivo su diversi fronti: produzione, commercializzazione, comunicazione e divulgazione, sperimentazione e didattica. Uno dei settori prevalenti e in crescita tra gli associati è la coltivazione dei grani tradizionali dell’Alta Langa.

L’aspetto essenziale è la creazione del “sistema locale” anche attraverso l’accorciamento della filiera e quindi è centrale il rapporto con i mulini e i panificatori. Le aziende che partecipano al consorzio sono tutte multifunzionali, come da tradizione, hanno una buona attitudine alla innovazione e alla sperimentazione e rappresentano l’attore fondamentale per la “produzione di paesaggio” attraverso la coltivazione di aree anche terrazzate.

Elia Zanellato, piccolo produttore locale

La piccola azienda locale, multifunzionale e nella coltivazione del grano ha puntato sulla varietà di grano tradizionale denominato Frassineto. Si tratta di una produzione che sperimenta la coltivazione anche in aree marginali, abbandonate negli anni scorsi per difficoltà produttive.

La sperimentazione ha evidenziato alcuni problemi tipici dei piccoli produttori quali i danni provocati da caprioli e cinghiali e la difficoltà di reperire macchinari adatti alle caratteristiche dei terreni. In particolare, in relazione con altre piccole realtà locali, si sta sperimentando l’utilizzo di una piccola mietitrebbia con barra di circa 1 metro che può facilmente raggiungere anche appezzamenti terrazzati oppure favorire la coltivazione dei grani anche tra le piantagioni di nocciole. L’attenzione alle reti locali, altri piccoli produttori o cooperative, la filosofia produttiva, che considera il contadino come soggetto che deve preservare il territorio e il paesaggio con una particolare attenzione alla policoltura e alla biodiversità, è il tratto essenziale della azienda.

Le esperienze dei mulini

Andrea Ferro, Mulino Stenca, Cortemilia

Il mulino (<https://www.molinostenca.it>) ha già esperienza di filiera, riferita tuttavia a grani convenzionali. Gli investimenti in corso, con il cofinanziamento pubblico sui fondi del Programma di Sviluppo Rurale, riguardano prevalentemente la molitura a cilindri, ma è prevista anche una nuova linea produttiva con molitura a pietra.

Renzo Sobrino, Mulino Sobrino, La Morra

Il mulino biologico Sobrino (<http://www.ilmulinosobrino.it/ita/>) utilizza le più pregiate varietà di grano tenero di Langa, in miscele diverse in funzione della destinazione d’uso delle farine. Conosciuto sia in Langa che in tutto il Nord Italia (ad esempio, il panificio Longoni di Milano si affida a Sobrino per la molitura biologica dei grani tradizionali prodotti nel parco Sud di Milano) utilizza sia la molitura a cilindri sia quella a pietra senza mai surriscaldare i grani.

Coniuga produzioni e lavorazioni biologiche con l'attenzione alle varietà locali e partecipa ad un progetto di ricerca volto a ritrovare ed a riutilizzare vecchie varietà autoctone di grani teneri. È tra i promotori della filiera Pan ed Langa.

Fausto Marino, Mulino Marino, Cossano Belbo

Storico mulino artigianale e biologico, nato nel 1956, macina sia a cilindri che a pietra. Da metà degli anni '90 ha avviato la lavorazione di altre tipologie di grani quali farro, segale, riso, grano saraceno. Successivamente ha abbandonato completamente la produzione di farine convenzionali variando lo stile di macinazione sulla base delle diverse tipologie dei grani coltivati con metodo biologico. Dopo quasi un decennio di sperimentazione, a fine anni '90 ha attivato la filiera del monococco Enkir.

Le esperienze dei panificatori

Pan ed Langa

È sicuramente l'esempio più compiuto di filiera del pane esistente in Langa (<https://www.facebook.com/PanedLanga/>).

I panettieri associati produttori de il «Pan ed Langa», commercializzano un tipo di pane a pasta semintegrale, ottenuto dalla lievitazione naturale di farine a basso contenuto di glutine. La sua caratteristica consiste dall'essere realizzato solo con le farine derivanti da grani tradizionali, un tempo molto diffusi sulle colline di Langa ed oggi quasi estinti, che solo recentemente hanno ritrovato estimatori professionali anche grazie all'impegno di produttori lungimiranti e del mugnaio di La Morra, Renzo Sobrino. Le varietà locali sono il Rosso gentile e Gambo di Ferro, alle quali si sono aggiunti Verna e Frassineto.

“Grani nobili e in grado di superare il metro di altezza, che però non costituiscono un problema al momento della mietitura perché proteggono il seme dall'umidità del terreno grazie al loro consistente strato di paglia”. Agli agricoltori che hanno provato a seminare questi grani, Barbiero di Mombarcaro, Alessandria di La Morra e Pecchenino di Somano, se ne sono aggiunti recentemente tre nuovi: Bovio di La Morra, Nada di Rodello e l'azienda agricola Anastasia di Sale San Giovanni. La filiera è controllata da tre disciplinari molto stringenti che assicurano sia la qualità del prodotto finale sia la provenienza locale della materia prima.

Altre esperienze di panificatori locali

Pur non essendo ancora parte di una filiera locale completa, alcuni dei panificatori locali hanno avviato sperimentazioni e propongono pani prodotti con farine alternative a quelle comuni e raffinate. Il *Panificio Cerrato di Castelletto Uzzone* (<https://www.cerrato-dolci.com/1-pane-di-campagna.html>) propone, oltre ai tipici prodotti da forno realizzati con le nocciole locali, anche un pane lievitato tradizionalmente, saltuariamente anche prodotto con farine semi integrali. Il *panificio di Scaletta Uzzone di Francesco Sugliano* bi-settimanalmente propone il pane prodotto con farina di farro. Così il *Polo del Pane di Vesime* commercializza pane di farro e prodotti dolciari derivati dal farro. Se da un lato i panificatori sperimentano la commercializzazione di prodotti derivati da materie prime alternative ai grani moderni, manca tuttavia per ora un collegamento con i produttori e molitori locali dei grani tradizionali che permetta una tracciabilità completa, dal coltivatore dei grani tradizionali al prodotto finale offerto al consumatore.



7. Riflessi di paesaggio

Il paesaggio materiale dell'alta Langa in generale, e in particolare quello delle valli alta Bormida e Uzzone, pur avendo la presenza di numerosi castelli, edifici religiosi e centri storici, è caratterizzato non tanto da singoli monumenti quanto da una straordinaria trama di manufatti prevalentemente in pietra e di un mosaico complesso della policoltura composto da ampi seminativi, oltre a boschi, pascoli, nocioleti e vigneti terrazzati. Ma vi è stato, e in buona parte è ancora presente, anche un importante paesaggio immateriale fatto di gesti, conoscenze, esperienze legate alla coltivazione dei grani, alla loro lavorazione e trasformazione prima in farine e poi in pani e altre preparazioni alimentari.

Oggi che i paesaggi sono considerati sia elementi fondamentali per l'identità e il benessere delle persone che vi abitano, sia elementi di attrattività turistica e imprenditoriale, questi effetti si danno se si riesce a infondere nuova vita ai suoi elementi costitutivi, senza snaturarli ma cogliendo invece le innovazioni capaci di dare valore al patrimonio specifico che caratterizza il luogo.

Il patrimonio materiale locale più facilmente riconoscibile è costituito dai numerosi forni tradizionali, spesso in pietra a secco, ancora presenti nelle cascine, ma anche nelle case di paese, dove un tempo ogni famiglia provvedeva a cuocere il proprio pane, e dai forni artigianali (alcuni dei quali tuttora riscaldati a legna) nei quali si produce quotidianamente il pane destinato alla vendita. Questi patrimoni culturali specifici, pur apprezzati, se non adeguatamente valorizzati rischiano di non avere futuro: nelle case e cascine i forni tradizionali in pietra a secco non sempre vengono restaurati, essendo più facile sostituirli con forni prefabbricati prodotti in serie; nei forni artigianali la cottura a legna, assai più faticosa di quella con forni elettrici, potrà essere mantenuta nel futuro soltanto se riconosciuta come un valore.

Ma anche i terreni, prevalentemente collinari, per lungo tempo coltivati a grano e oggi abbandonati, perché considerati inadatti alle coltivazioni industriali, sono uno straordinario patrimonio. Sarebbero infatti ottimi per coltivare grani antichi e tradizionali con il metodo biologico, se soltanto vi fosse la garanzia d'acquisto del prodotto a prezzi equi. In assenza di queste garanzie, sono invece destinati all'espansione della monocultura corilicola, o alla veloce riconquista da parte del bosco, con la perdita in entrambi i casi del paesaggio rurale storico della policoltura.

E ancora, i mulini sono tuttora numerosi, ma macinano grani che arrivano prevalentemente dall'estero.

Come si può dunque far sì che questo patrimonio, certamente parte integrante dell'identità paesistica dell'Alta Langa, trovi nuove ragioni anche economiche di vita?

Gli esempi concreti che abbiamo portato nelle pagine precedenti evidenziano le potenzialità di una filiera locale del pane, le sue componenti fondamentali, le modalità per stringere patti virtuosi fra coltivatori, mugnai, panificatori, consumatori.

Emerge a questo riguardo l'importanza del ruolo, diretto o indiretto, degli enti territoriali e in particolare dei Comuni, in alcuni casi veri e propri promotori delle filiere, in molti altri comunque garanti del processo avviato. Con la Denominazione d'origine comunale (o di valle, o altra entità territoriale), ad esempio, che può certificare come un pane sia effettivamente originario di quel luogo in tutti i suoi ingredienti e lavorazioni. Oppure prevedendo che per i pasti erogati o finanziati dal sistema pubblico (dalle mense scolastiche, agli ospedali, alle sagre di paese) si usi il pane della filiera locale, sostenendone così il rischio economico iniziale.

Il pane, in fondo, è solo una piccola parte di questo paesaggio così ricco, ma ne sottende molte componenti ed è una presenza sia simbolica che materiale della nostra vita quotidiana.

L'Osservatorio del paesaggio *La prima langa* ritiene che la qualificazione del paesaggio richieda non solo tutele, ma la promozione di attività sociali e produttive locali in grado di determinare riflessi positivi sul paesaggio a partire dal proprio patrimonio e dalle sue risorse specifiche. La promozione della filiera locale del pane va in questa direzione.

L'iniziativa "Il Nostro Pane", promossa dall'Associazione "Osservatorio per il Paesaggio delle valli Alta Bormida e Uzzone La Prima Langa", intende mettere in comune alcune esperienze, nazionali e locali, per verificare concretamente la possibilità di promuovere una filiera locale del pane.

Produrre un pane che sia davvero "nostro", prodotto con farine garantite dalla comunità locale attraverso una filiera tracciata e controllata, costituirebbe per queste valli un valore aggiunto importante, con esiti positivi sia per l'economia che per il paesaggio.

*<http://www.laprimalanga.it/eventi.html>
laprimalanga@gmail.com*

Ringraziamenti e credits

La Prima Langa ringrazia tutti coloro che a vario titolo, direttamente o indirettamente, hanno contribuito alla realizzazione delle varie iniziative del progetto "Il nostro pane" che hanno permesso anche la redazione di questa pubblicazione: la Fondazione Cassa Risparmio di Cuneo che le ha sostenute finanziariamente; i Comuni di Camerana, Castelletto Uzzone, Gottasecca, Levice, Monesiglio, Prunetto, Saliceto che hanno dato il patrocinio; il Comune di Levice e il suo Sindaco Roberto Vero per l'ospitalità a Palazzo Scarampi; i relatori al convegno del 3 gennaio 2018: Enrico Giacosa, Massimiliano Fossarello, Elia Zanellato, Adrea Ferro, Mauro Forneris, Marcello Gatto; Giovanni Fazzone che ha condotto il Caffè Filosofico e il Langhet che lo ha ospitato; Renzo Sobrino e Fausto Marino; le panetterie: Cerrato NocciolArte, La Micca, Sugliano Francesco; l'ufficio turistico di Monesiglio – Parco Culturale Alta Langa; i volontari che gratuitamente hanno contribuito: Simona Panunzio, Rosi Arasi, Andrea Vero, Federico Scanu, Marina Galliano; Roberto Marino per l'immagine di copertina e Alberto Magnaghi per il disegno della filiera.

