PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

TRENTINO

Servizio Agricoltura
Ufficio per le Produzioni biologiche
Via G.B. Trener, n. 3 – 38121 Trento
P +39 0461 495911
F +39 0461 495763
@serv.agricoltura@provincia.tn.it
pec serv.agricoltura@pec.provincia.tn.it

Trento, 09/02/2017

Prot. n. S164/2017- /9-2009-480

Oggetto: Report visita tecnica alla filiera dei grani antichi di Montespertoli (FI) nell'ambito del progetto: "Reintroduzione dei cereali di montagna con metodo biologico".

Data visita: 07 febbraio 2017
Programma: Visita al mulino "Paciscopi" (Montespertoli) - incontro con i coltivatori di cereali antichi e visita di alcuni campi in produzione - partecipazione al convegno "Il rinascimento dei grani antichi – il caso di Montespertoli" a Firenze.

Partecipanti: Federico Bigaran (PAT), Umberto Pessot (tirocinante PAT), Antonella Mott (MUCGT) e 16 soci dell'associazione GOEVER cereali del Trentino coordinati dalla Presidente Annarosa Paissan.

Ci accolgono a Montespertoli: Francesca Castioni (agronoma della Filiera Grani antichi di Montespertoli), Guido Gualandi (Presidente Associazione grani antichi di Montespertoli), il produttore Nicola Sansone, il mugnaio Gianni Paciscopi il fornaio Marco Panchetti.
E' presente all'incontro anche una delegazione proveniente dal Piemonte che partecipa al progetto "Filiera della Farina di Stupinigi" con l'obiettivo di produrre pane di qualità a lievitazione naturale con pasta madre utilizzando farina di grano tenero coltivato nei campi di Stupinigi.

Viene brevemente illustrata l'attività dell'Associazione grani antichi di Montespertoli. Nata nel settembre del 2014, a seguito di un progetto nato nel 2007 in collaborazione con l'Università di Firenze, l'Associazione si è posta l'obiettivo di creare una filiera locale tra agricoltori biologici,

trasformatori (molitura e panificazione) e consumatori per la produzione e il consumo di farina e pane proveniente da grani antichi reintrodotti nel territorio di Montespertoli (FI). L'associazione si è dotata di un disciplinare, di un marchio ed attua anche sistemi di Garanzia Partecipativa tra produttori, consumatori e tecnici che collaborano al progetto. Per "grani antichi" si intendono quelle varietà di grano selezionate gli inizi del '900 a partire dalle varietà/popolazioni locali. Per "varietà moderne" si intendono quelle selezionate dai genetisti dopo il 1960. L'associazione è composta da 37 produttori, che coltivano in media 200 ha all'anno di cereali con una resa media di 15/q/ha, 1 mulino, 3 forni e 2 pastifici. La produzione di granaglie e di circa 300 t/anno. L'indicazione "Pane di Montespertoli con i grani antichi " è riservata al prodotto realizzato secondo il disciplinare dell'associazione che prevede:

- Provenienza delle materie prime dal territorio del comune di Montespertoli e di grani antichi; Verna, Sieve, Frassineto, Gentil Rosso, Andriolo, Inallettabile, Gentil Bianco; Senatore Cappelli;Timilia.
- La coltivazione dei grani è condotta seguendo i disciplinari dell'agricoltura biologica
- Il grano viene macinato con la macina a pietra, producendo una farina di tipo 2 (anche il mulino è certificato biologico).
- Il pane viene panificato a lievitazione naturale con la pasta madre.

Macina a pietra

Periodicamente viene fatta la rabbigliatura della macina con bocciarda e martellina procedendo per sezioni (spicchi).

Vagli

Pietrisco presente nelle granaglie.

Laminatoio

Pulitrice per togliere il pietrisco.

Ci accompagnano a visitare il Mulino Paciscopi, nato nel ‘700 sul torrente Virginio, fu poi trasferito nel 1929 in paese, in Via Trieste 117, dal bisnonno Angelo. Nel mulino sono funzionanti due antiche macine a pietra e un impianto con i laminatoi che effettua 12 passaggi. Il mulino a pietra consente di macinare circa 80-100 kg/ora e la macina effettua 90-95 giri al minuto. Le macine migliori provenivano dalla zona del Conero. Il mulino dispone inoltre di 6 silos per lo stoccaggio dei grani, posti all’esterno, di capacità pari a 500 ogn’uno. I grani vengono stoccati come miscela delle varietà previste dal disciplinare, l’umidità massima consentita per il ritiro è del 15%, successivamente vengono utilizzate ventilatori per diminuire ulteriormente l’umidità al 13% in caso di necessità. Viene sempre lasciato un silos vuoto per far girare il prodotto per favorire l’essiccazione. La tariffa applicata per la macinatura è 20 €/q per il grano tenero e 25€q per il grano duro.

Al termine della visita assaggiamo l’ottimo pane.

Andiamo quindi a visitare i capi dell’azienda “La Bruscola” di Nicola Sansone. Coltiva circa 10 ettari a grano effettuando rotazioni con prato, favino e talvolta girasole. Espone il problema della lavorazione del terreno, che è molto argilloso, soprattutto in primavera quando è troppo umido. Le lavorazioni autunnali sono da preferire. Nella zona non è sviluppata la zootecnia quindi fanno difficoltà a collocare il prodotto e individuare colture per fare le necessarie rotazioni. Cinghiali, cervi, caprioli causano seri problemi.

Ha anche un piccolo allevamento di maiali, capre, pecore, conigli. Coltiva anche ulivo e vite.

Nel pomeriggio andiamo al convegno. La sala è piena. Il loro pane è esposto e durante la pausa somministrano gli assaggi.
Le relazioni sono interessanti, le presentazioni molto curate, divulgheranno gli atti. Si parla della loro esperienza collettiva, di grani antichi e delle loro proprietà salutistiche.
La loro scommessa, effettuata 10 anni fa, appare oggi vinta.

Federico Bigaran
Umberto Pessot