

# il pane come una volta

*La qualità è certificata da una filiera corta e controllata dai Gas, dai campi seminati con grani antichi fino al forno a legna. Succede a Verona e a Venezia*

**“A Verona è in arrivo il senatore Cappelli!”**, ma non terrà un comizio. Lo hanno invitato i gruppi d'acquisto solidali, che a quanto pare, nel riflettere su come cambiare in senso virtuoso il rapporto tra produttori e consumatori, per rendere concreta un'alternativa economica, riescono anche a riesumare importanti figure storiche.

Il senatore Cappelli, infatti, visse ad inizio Novecento, e fu promotore di una riforma agraria. Oggi dà il nome a una antica varietà di grano duro, e mai un senatore è stato salutato con tanto entusiasmo: il pane prodotto con la farina senatore Cappelli ha un sapore inconfondibile e preziose virtù organolettiche. L'Intergas della provincia di Verona -che raggruppa 34 Gas e oltre 800 famiglie ([www.selese.org](http://www.selese.org))- da diversi anni ordina la pasta dalla cooperativa agricola Iris di Calvatone (in provincia di Cremona, [www.irisbio.com](http://www.irisbio.com)), ma insieme alla pasta e alla farina si è fatta mandare i chicchi del grano Senatore Cappelli, da affidare ai produttori locali per la semina e la coltivazione nel veronese.

L'Intergas ha iniziato nel 2008 a lavorare attorno a un “progetto di filiera del grano”, con l'obiettivo di seguire tutti i passaggi che portano il pane nelle tavole dei Gas veronesi: dalla semina al raccolto del cereale, dalla macinazione alla panificazione e distribuzione del prodotto. Dopo qualche difficoltà iniziale il progetto è riuscito finalmente a ingranare: da poco più di un mese l'Intergas distribuisce il pane due volte alla settimana, per un totale di circa 100 pagnotte. “L'idea ci è stata suggerita

da altri gruppi d'acquisto solidali che in passato hanno fatto esperienze simili, come la Retina dei Gas della Brianza e la rete dei Gas di Fidenza (con il progetto “Spiga e madia”, vedi Ae 101, ndr) -racconta Antonio, del GasPolicella, che da quando è nato 3 anni fa in Valpolicella è cresciuto esponenzialmente fino a includere oggi 120 famiglie-. I produttori locali si sono detti subito interessati al progetto, e la vera

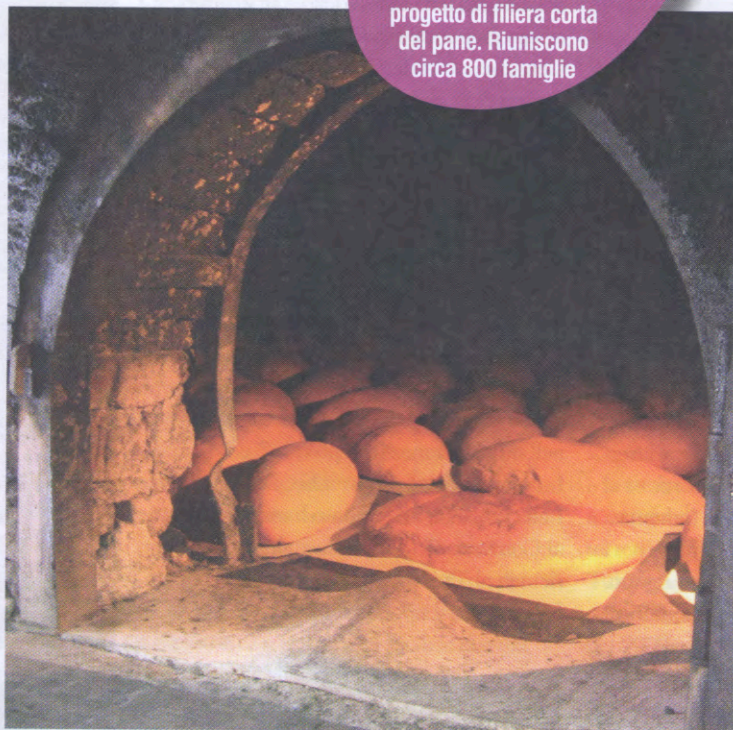
artigianale Ceres (a Verona, [www.panebioceres.it](http://www.panebioceres.it)), che da oltre 20 anni lavora con materie prime da agricoltura biologica e farine macinate a pietra, con lievitazione naturale. “La nostra ambizione iniziale era quella di programmare tutta la filiera, organizzando la semina in base a un calcolo

preciso dei nostri fabbisogni di farina e pane: non ci siamo riusciti, così abbiamo chiesto aiuto direttamente ai produttori”. Il rapporto di fiducia che lega produttori e consumatori “attivi” significa anche questo: i fornai di Ceres hanno accettato di assorbire la farina in eccedenza indipendentemente dagli ordini dei Gas veronesi. Così, del primo raccolto di 18 quintali di grano (venduti al mulino a 0,33 euro al chilo), solo 600 chilogrammi sono stati acquistati dalle famiglie dei gruppi d'acquisto in farina (al costo di 0,85 centesimi nella confezione da 25 chili): il resto è stato acquistato dal panificatore che sta producendo il pane per i Gas e altri prodotti venduti nel suo forno. Due volte alla settimana vengono distribuite le pagnotte in una forma particolare di 750 grammi,

al costo di 2,65 euro (circa 3,50 euro al chilo): i Gas più vicini al panificio si recano direttamente nel punto vendita di Ceres, gli altri si sono accordati con alcuni negozi biologici della zona (cui viene riconosciuta una percentuale) per la distribuzione del pane. Il progetto della filiera del grano è un tassello verso la costruzione

## 34

**i Gas della provincia di Verona coinvolti nel progetto di filiera corta del pane. Riuniscono circa 800 famiglie**



AEres Venezia

difficoltà è stata trovare un mulino per la macinazione e lo stoccaggio delle farine”. La scelta è ricaduta sull'Antico Molino Rosso di Buttapietra (Vr; [www.molinorosso.com](http://www.molinorosso.com), vedi a p. 35), un antichissimo mulino del 16° secolo che macina a pietra soli cereali provenienti da agricoltura biologica. Da qui, la farina viene portata nel laboratorio

"El forno a legna" al mercato dei produttori di Carpenedo (Ve): ogni due settimane Claudio Ceroni distribuisce 60 pagnotte alle famiglie aderenti al progetto di "filiera corta e programmata del pane". Nella foto in apertura ci sono le stesse pagnotte mentre cuociono nel forno a legna

31



Unità Spazio

stringendo un patto con i produttori: un'esperienza simile a quella veronese è partita da poco nel veneziano, promossa da AEres-Venezia per l'Altraeconomia, un'associazione che raggruppa 40 tra imprese sociali, fondazioni, cooperative, associazioni e gruppi di acquisto solidale ([www.aeresvenezia.it](http://www.aeresvenezia.it)). Anche a Venezia la filiera del pane è parte della costruzione

di un Distretto veronese di economia solidale (Des), perché a partire dall'esperienza dell'Intergas nasca una vera "comunità critica", che faccia la sua parte per cambiare l'economia a partire da un progetto comune su scala locale. "Il punto di partenza per la maggior parte dei Gas veronesi è stato l'acquisto di frutta e verdura, che rende subito il senso del rapporto diretto con il produttore -spiega Michele del Gas Stella Rossa del quartiere Borgo

Roma, che raggruppa una ventina di famiglie-. Più difficile è lavorare sui prodotti trasformati e rappresentativi della spesa delle nostre famiglie: così abbiamo iniziato a ragionare sulla filiera del grano, intanto con la produzione del pane, ma un domani, magari, della pasta". Anche in questo caso si stabilisce un legame diretto con il produttore: "Possiamo andare nell'azienda agricola di Albano, guardarlo in viso, chiedergli come coltiva il grano e vedere i cereali che crescono direttamente in campo".

Albano, che di cognome fa Moscardo, è uno dei primi produttori che ha iniziato a collaborare al progetto. La sua azienda agricola è di 10 ettari, di cui uno e mezzo coltivato a grano. È tra i pochi a utilizzare la trazione animale per il lavoro nei campi, con 4 cavalli da tiro (e un trattore). "Coltiviamo un miscuglio di 10 diverse varietà di grano,

che hanno la caratteristica di maturare tutte nello stesso momento e raggruppare particolari proprietà organolettiche -racconta Albano-: si tratta di varietà autoprodotte, da 20 anni tratteniamo una parte del raccolto per la semina dell'anno successivo".

Secondo recenti indagini di mercato, il Veneto sarebbe la regione dove si vende il pane più caro d'Italia: a fronte di un prezzo medio nazionale di 2,63 euro al chilo, il costo di una pagnotta a Venezia è di 3,87 euro al chilo, il più caro sulla piazza, contro 1,67 euro al chilo dell'Umbria (dati dell'ottobre 2009, rilevati nel gennaio 2010 da un'indagine Carocibo, un indicatore a cura della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e Last Minute Market). Sarà forse questa una delle ragioni che stanno portando sempre più consumatori veneti a riappropriarsi della filiera del pane,

di una Rete di economia solidale (Res), "ma preferisco chiamarla una rete di economia 'a misura d'uomo' -precisa Federico, coordinatore del progetto e presidente di AEres-. L'idea di partenza è quella di impostare una filiera per intervenire direttamente sugli scambi commerciali progettando la domanda: per questo si parla di una filiera corta e programmata del pane, che anziché investire su una sola azienda agricola avvii un processo diffuso e partecipato da tutti i diversi soci di AEres". Nel progetto di filiera, infatti, i soci dell'associazione hanno un duplice ruolo: oltre a rappresentare un bacino di domanda per il prodotto, sono portatori di saperi che possono essere messe a disposizione. "Tra i soci ci sono aziende agricole che producono cereali, mentre altri soci gestiscono forni a legna per il pane: la condivisione di queste competenze ci permette anche di