

**Gli esseri umani si sporcano le mani.**

**Consumi critici**

Da "**Altreconomia**", di Pierpaolo Corradini - 9 agosto 2011

## Pane, bene comune

*Semi di grani antichi, usi civici e filiera corta. È la ricetta per una corretta panificazione del Distretto di economia solidale "Alt(r)o Tirreno"*

Verde brillante e celeste sono i colori che riempiono gli occhi di chi attraversa le campagne che circondano Migliarino e Vecchiano, in provincia di Pisa. Il cielo si staglia su un'immensa pianura ricoperta di campi. Molti sono coltivati a grano, e tra questi ce ne sono alcuni che si differenziano dagli altri. Non tanto per il verde, abbastanza omogeneo, ma per le spighe di grano, che in questi terreni sono molto più alte che in quelli circostanti.

**Sono i campi del progetto la "filiera del pane"**, un'iniziativa nata dal Distretto di economia solidale "Alt(r)o Tirreno" che raccoglie i Gas di tre diverse province toscane (Pisa, Lucca e Livorno). Le spighe sono alte perché così devono essere. E dovrebbero essere anche tutte le altre, che appartengono invece a specie nanizzate, cioè "migliorate" -attraverso incroci, ibridazioni e irradiazioni con raggi gamma- per le esigenze dell'industria, agraria e alimentare. **Delle specie di grano che, in quanto basse, non vengono piegate da pioggia e vento, e hanno un'ottima resa.** Delle specie di grano, però, che secondo molti studi **umenterebbero il rischio di intolleranza al glutine.**

Nel 2009, anche a Pisa un gruppo di persone decide di riappropriarsi del grano com'era una volta, e di coltivarlo per conto proprio: *"L'idea è nata come naturale proseguimento della panificazione -ci racconta Giorgio, che nel progetto ha investito non solo il proprio tempo, ma anche buona parte del denaro necessario per coprire le spese iniziali, ad oggi 2.883 euro-. Il nostro Gas Vecchiano fa il pane tutti i martedì. C'è una persona fissa, quella che meglio conosce il forno e i modi e tempi di lievitazione, che viene affiancata da due persone che di settimana in settimana si alternano, secondo una turnazione stabilita di comune accordo tra tutti gli appartenenti al Gas".* **Il gruppo d'acquisto vecchianese, che è nato nel 2008 e conta oggi una trentina di aderenti, ha potuto approfittare fin da subito di un grande forno a legna che si trova presso il Centro nuovo modello di sviluppo (uno dei fondatori di Altreconomia), quello che realizza la Guida al consumo critico e i suoi regolari aggiornamenti grazie all'infaticabile lavoro del suo coordinatore **Francesco Gesualdi.**** Dalle primissime farine comprate al

supermercato si è passati a quelle di un mulino che si trova nelle immediate vicinanze, che erano pur sempre farine industriali. Poi si è passati a farine biologiche, e infine si è proceduto all'acquisto di un piccolo mulino a pietra (ad alimentazione elettrica, con un costo di circa 400 euro), per macinare grano dell'azienda agricola biodinamica Poggio di Camporbiano (di San Gimignano, in provincia di Siena).

**Nell'ottobre 2009, la grande occasione.** *"Sapevamo da mesi che in autunno sarebbero scadute le concessioni delle terre ad uso civico (vedi box in basso) della frazione di Migliarino, e avevamo in mente di chiedere parte di quelle terre per coltivare il grano tenero per rifornire i vari panificatori casalinghi e gasisti della nostra zona"* spiega Giorgio. Il 10 ottobre viene presentata la domanda all'Amministrazione dei beni di Migliarino. Meno di un mese dopo (il 4 novembre) il progetto è operativo: *"Ciao a tutti -scrivono i gasisti di Vecchiano al Des Alt(r)o Tirreno-. Scriviamo per dichiarare ufficialmente operativo il progetto 'filiera del pane'. Per il Gas Vecchiano siamo già 'in ballo' in diversi (Marco, Giorgio, Alba, Giulia, altri hanno dato disponibilità). Come avrete già saputo abbiamo avuto l'assegnazione di circa 4 ettari (poco meno) e Marco (il nostro referente per la richiesta di assegnazione) ha firmato il contratto di affitto oggi pomeriggio".* A questo punto si tratta di decidere cosa seminare e in che modo, e grazie alla presenza di numerosi esperti all'interno del Des si decide di seminare due ettari a grano tenero e due ettari a "favino da sovescio", una leguminosa che in primavera, quando fiorisce, viene arata in modo da interrare la parte verde e arricchire così il terreno. *"Questo però può andar bene per una volta, forse due -dice Giorgio-, ma la rotazione col favino non può continuare per sempre, e sarebbe meglio alternare il grano anche con i girasoli, o con i ceci, ad esempio.*

*Ma il grano lo semini e poi stai ad aspettare. Ceci e girasoli hanno bisogno di molto più lavoro, e allora speriamo di poter contare sulla collaborazione di molti".*

Il grano scelto per la prima semina, dopo un incontro con Stefano Benedettelli dell'Università di Firenze e Giovanni Dinelli dell'Università di Bologna, è il verna, un'antica varietà che cresce in Toscana e che grazie alla rete "Semi rurali" (vedi Ae 126) è stata riconosciuta più sana per il consumo umano rispetto ai prodotti convenzionali, perché riduce il cosiddetto colesterolo cattivo e i rischi cardiovascolari, ha un contenuto di minerali come rame, ferro, magnesio, fosforo e zinco significativamente più alto rispetto al grano moderno, ed è più digeribile di quest'ultimo grazie al suo glutine meno complesso. *«La varietà verna -ci spiega Alba, che oltre ad essere la colonna portante della panificazione è anche laureata in Agraria- risponde perfettamente all'esigenza di promuovere un'agricoltura biodinamica, essendo resistente alle piante infestanti e non necessitando di concimi sintetici ma di una semplice rotazione con colture che arricchiscono il terreno di elementi organici utili".*

L'erba viene tagliata, i semi vengono acquistati e trasportati, i campi sono pronti per l'aratura quando avviene l'impensabile: **il 25 dicembre 2009 il**

**fiume Serchio rompe gli argini in una delle più clamorose alluvioni degli ultimi anni, sommergendo completamente i campi di Migliarino e Vecchiano.** Si corre ai ripari. Il verna viene restituito al venditore, che provvede a seminarlo sui propri campi, mentre il favino viene donato al Gas Calci per seminare un lato di un monte che era stato da poco distrutto da un incendio. **Ma la stagione è andata persa.** E con essa il tempo e i soldi investiti. Passa quasi un anno.

Nel frattempo, grazie a un accordo verbale con un contadino della zona, la filiera del pane ottiene un altro ettaro e mezzo di terreno di fronte alla cascina che ospita il Centro nuovo modello di sviluppo. **Con la volontà di sperimentare e capire la varietà più adatta a questi terreni, si decide di seminare questo nuovo campo in parte con San Pastore e in parte con 5 diverse antiche varietà di grano,** che oltre al verna hanno nomi estremamente evocativi come abbondanza, gentil rosso, inallettabile o frassineto: "Il progetto ha aderito alla prassi della moltiplicazione dei semi di varietà tradizionali promossa da **'Semi rurali' -continua Alba- e ha deciso di utilizzare circa 90 metri quadri per la semina di 1,8 chili di sieve e 18 metri quadri per 3,5 chili di canove**".

Nel gennaio 2011, tutti i campi vengono seminati, a mano per quanto riguarda i semi da riproduzione, con l'aiuto di un contoterzista e delle sue macchine per quanto riguarda gli altri. *"Non avremmo saputo dove mettere le mani -spiega Elena, un'altra gasista, mentre aspetta che il forno raggiunga la giusta temperatura-, e ci siamo quindi rivolti a un coltivatore che conosce bene la zona e che da anni fa questo mestiere"*. Tra le spese sostenute, oltre all'acquisto dei semi e all'affitto dei campi, ci sono anche quelle per erpicatura, aratura e semina dei terreni, a cui andranno aggiunte quelle di mietitura, trasporto, pulitura, conservazione e macinatura, per un totale stimato di circa 5mila euro. Per aderire al progetto si può "promettere" l'acquisto di un tot di chili di farina, sia a livello personale che di Gas, oppure versare subito una quota, come nel caso delle 120 persone del Gas Calci che hanno versato 1.500 euro a copertura delle spese già sostenute. Saranno circa 300 famiglie, in tutto, a beneficiare della "filiera del pane", cioè i destinatari finali della farina. **Tra fine giugno e i primi di luglio si mieterà il grano, che verrà macinato presso un mulino a pietra.** È prevista una resa minima di 22,5 quintali di farina (10 quintali di grano per ettaro) e una resa massima di 45 quintali (20 quintali di grano per ettaro), con una forbice così ampia a sottolineare l'inesperienza dei neonati coltivatori, ma anche l'introduzione della variabile "grano antico" su terreno in conversione.

La farina autoprodotta costerà dunque tra gli 1,10 e i 2,20 euro al chilo. Moltissimo rispetto a quella che si trova nei supermercati. Pochissimo se si pensa alle qualità nutrizionali del prodotto, alla minore resa rispetto alle farine convenzionali.

## LA "FILIERA DEL PANE" SECONDO FRANCESCO GESUALDI, FONDATORE DI AE E INVENTORE DEL CONSUMO CRITICO

### Lavoro nei campi e gusto del fare

Il consumo critico è nato a Vecchiano. Al Centro nuovo modello di sviluppo, dove ogni settimana s'inforna il pane, c'è Francesco Gesualdi ("Francuccio" per tutti quelli che lo conoscono di persona, nella foto a destra), uno dei fondatori del Centro nonché autore di numerosi libri su consumo critico, sviluppo sostenibile e ambiente (e tra questi, *L'altra via*, Ae 2010).

"Il progetto della 'filiera del pane' è importante perché costituisce un'anticipazione di quell'economia del futuro che tutti noi dobbiamo costruire. Sono tre i punti da sottolineare. **Il primo è quello più evidente, legato alla sostenibilità:** agiamo secondo una logica di filiera corta, rispetto dell'ambiente e riduzione degli sprechi. **Il secondo aspetto è legato a una considerazione economica.** Le relazioni economiche, infatti, devono essere incentrate sulla persona. Noi abbiamo dimenticato questa dimensione, oggi il lavoro è solo un 'costo', e la persona, con tutte le sue esigenze, non è prevista. Si pensa unicamente al costo di quella persona in termini di tempo, salario e produttività. E se i destinatari finali sono lontani, i salari si abbassano, com'è successo nel Sud del mondo. Se invece i destinatari sono vicini all'inizio della catena produttiva, automaticamente i salari si alzano, e in questo modo si rimodellano i consumi e tutto quello che vi sta attorno. **Dunque il progetto assume valore dal punto di vista sociale,** perché mira alla costruzione di lavori in loco. **E poi si riscopre il gusto e la voglia di fare.** In questo modo che andrebbe riorganizzata l'intera società, si tratta poi di capire come da questa esperienza microscopica si possa generalizzare. **Questi progetti vanno assunti come dei semi che devono poi germinare.** È questo il grande tema della politica. **Terzo e ultimo punto essenziale del progetto è quello della cooperazione,** che aiuta ad uscire dalla logica concorrenziale. L'affermazione secondo cui la concorrenza porta vantaggi è del tutto falsa, dal momento che siamo dominati dalla pubblicità. E la logica concorrenziale ha sempre portato e ancora porta alla separazione tra Nord e Sud. L'unica alternativa è la cooperazione".

### La prima mietitura

La mietitura del grano è prevista per fine giugno. Poi andrà pulito, stoccato e di volta in volta macinato. Tutti passaggi che devono essere eseguiti con estrema cura, pena un'eccessiva presenza di microtossine o il rischio di vedere ridotta la qualità del prodotto finale. Per questo, verranno affidati all'azienda agricola biologica Floriddia di Peccioli (Pi), la stessa che ha fornito il grano per la semina, e che si trova a pochi chilometri dai campi di Vecchiano e Migliarino. "Dopo la trebbiatura -spiega Rosario Floriddia- il grano passa da un prepulitore che elimina le polveri, i semi, le foglie, le erbe e tutto quello che potrebbe produrre umidità e un eccessivo riscaldamento". Poi il grano viene immagazzinato in balloni da 10 quintali o in silos, che in questa azienda si

trovano in un magazzino con il tetto in legno, che garantisce un'areazione naturale, senza condizionamento. L'azienda Floriddia ha anche un mulino a pietra, che a differenza di quelli convenzionali (a cilindri) macina meglio il germe mescolando le diverse parti del seme, e produce una farina che non può essere conservata per più di 5 mesi. Dunque il grano sta lì, aspetta. Quando arriva un ordine si procede alla macinatura. Il prodotto finale è una farina di tipo 1-2, con alta percentuale di germe e bassissima percentuale di microtossine. "Per semplificare le operazioni, Rosario ci ha proposto di scambiare il grano con la farina -per semplificare le operazioni -spiega Giorgio del Gas Vecchiano-. Noi porteremo il grano, e lui in cambio ci darà la farina, man mano che ne abbiamo bisogno. A fine stagione faremo il 'saldo'". Da consumatori critici a produttori critici insomma. In ottobre poi questa stessa azienda inaugurerà un pastificio, che utilizzerà unicamente il proprio grano duro biologico Senatore Cappelli.

### **Gli usi civici e la proprietà collettiva**

La materia degli usi civici affonda le sue radici nel Medioevo, quando nobili e clero concedevano ai propri vassalli lo sfruttamento di alcune terre in cambio della fedeltà e di una quota da versare annualmente. Oggi è regolato da una legislazione complessa. Si parte dalla definizione: gli usi civici, secondo la legge 1776 del 1927- sono "i diritti spettanti a una collettività organizzata e insediata su un territorio, di trarre utilità dalla terra, dai boschi e dalle acque". Esistono un Centro studi e documentazione sui demani civici e le proprietà collettive presso l'Università di Trento, una Consulta nazionale della proprietà collettiva, ma non una stima recente dell'insieme degli usi civici, che potrebbe aggirarsi attorno ai 5 milioni di ettari ed è affidata a enti che devono essere dotati di personalità giuridica.

I principali enti di gestione riconosciuti sono tre: le Amministrazioni separate dei beni di uso civico (Asbuc, come quella di Migliarino), le Associazioni agrarie e i Comuni. Non esiste un elenco di tutti questi enti di gestione, ma soprattutto non esiste un elenco di questi beni ad uso civico, e gli usufruttuari sono spesso contadini che si tramandano i terreni di generazione in generazione. È solo il passaparola, quindi, che ha permesso al Des "Alt(r)o Tirreno" di ottenere 4 ettari di terra dall'Asbuc di Migliarino, in cambio di un affitto di 670 euro all'anno.