

LE NOSTRE ECCELLENZE

Cresce la domanda di grano 'antico' Le aziende aumentano la produzione

Nuovi terreni dedicati alla coltivazione. La filiera diventa più forte

MONTESPERTOLI si conferma la capitale dell'agricoltura nella Valdelsa Fiorentina e il centro da cui partono tendenze destinate a fare scuola. Una delle prestigiose firme agricole di questo territorio - il Castello Sonnino - ha raccolto i segnali di come si muove il mercato orientato a un consumo responsabile e attento al valore nutrizionale degli alimenti e ha deciso di destinare una parte dei suoi terreni per incrementare la colti-



Già adesso non riusciamo a soddisfare le richieste che provengono da più parti per avere questo tipo di prodotto e le farine derivate

vazione dei grani antichi. A Montespertoli è stata da sempre portata avanti la coltivazione di questi grani autoctoni, non sottoposti a modifiche per renderli più resistenti o più (quanto a piante) produttivi. Sono pertanto grani poveri di glutine e servono per produrre pane buono e ben digeribile e che dura diversi giorni (e che ha effetti benefici su apparato digerente e cuore). Lo si vende nelle

botteghe del paese. Quattro anni fa, l'Università di Firenze ha certificato origine e qualità di questi grani antichi, la produzione ha cominciato ad essere incrementata e le richieste, allineandosi a quanto avviene a livello nazionale e internazionale, sono aumentate sia in zona sia nelle comunità di prossimità.

«In effetti - ha detto ieri il sindaco, Giulio Mangani - ci rendiamo conto che le richieste aumentano a fronte di una produzione che non può essere vasta. Siamo sui mille quintali all'anno di questo ti-

po di grano e non riusciamo a rispondere sì a tutti quelli che lo chiedono». Dunque, senza snaturare questa produzione, seppure sottotraccia si sta cercando di incrementarla ulteriormente. Della disponibilità di Castello Sonnino si è appreso da Caterina De Renzis Sonnino; su questo punto ancora il sindaco non si è sbilanciato, ma è certa la volontà di dare impulso alla produzione (di cui si occupa poi, una volta ricevuto il grano, un noto mulino che si trova nel centro del paese). Rimane da sapere come mai proprio a



Montespertoli i grani antichi (appunto perché eredità del passato): la risposta è semplice, Montespertoli non ha mai abbandonato produzioni tradizionali, siano esse grani, vino, ulivi, allevamento. Per questo, ci sono altre due testimonianze: il formaggio marzolino (una denominazione di qualità) di Lucardo e - tornando a dama col vino - il Chianti Montespertoli, sul quale sono sempre in corso studi della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze, per certificarne il legame unico col territorio.

A.C.



Ecco perché piacciono tanto

I GRANI antichi sono varietà del passato rimaste autentiche e originali, senza subire alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa. Vengono generalmente lavorati con la macinazione a pietra, la farina che si produce è quindi molto meno raffinata rispetto a quella prodotta con grano moderno. Inoltre mantengono un rapporto più equilibrato tra presenza di amido e presenza di glutine e si rivelano quindi più leggeri e digeribili.



Olio, frutta, cipolla di Certaldo Prodotti a km zero con lo sconto

LA FAMOSA cipolla, il vino, l'olio, ortofrutta... Tutto 'made in Certaldo' o al massimo in Valdelsa. Si è alla vigilia di ben cinque giorni di sconto allo Spaccio prodotti agricoli km 0 di Certaldo. Uno sconto del 10% sarà applicato a tutti i prodotti esposti da martedì 2 a sabato 6 giugno. Questa iniziativa si concluderà con una degustazione gratuita sabato 6 giugno dalle 15,30 alle 19,30 e ha come obiettivo non solo quello di incrementare le vendite, ma anche quello di avvicinare i cittadini di Certaldo e i turisti a questo spazio dove si possono trovare i prodotti di alta qualità di oltre 20

produttori locali, di cui otto proprio di Certaldo. Il periodo di sconti si concluderà sabato 6 giugno con una degustazione gratuita a base di mozzarelle freschissime, crostini toscani e del buon vino Chianti. Lo spaccio accoglie un'ampia varietà di prodotti: verdure, scelta di confetture, succhi di frutta, pasta con i grani antichi, formaggi, vino, carni selezionate e la cipolla di Certaldo. E' possibile già acquistare il miele di questa annata e a brevissimo sarà presentata la birra biologica. All'interno si trova un punto informazioni turistiche con mappe, cartine e guide multilingue su Certaldo.



Produzioni tradizionali

LA VICENDA dei grani antichi dimostra come Montespertoli non abbia mai abbandonato le produzioni tradizionali. Altre due testimonianze: il formaggio marzolino di Lucardo e il Chianti di Montespertoli (di cui parliamo a destra), sulle quali sono in corso studi da parte della facoltà di Agraria dell'Università di Firenze



Montespertoli, la festa del Chianti: un appuntamento da non mancare

