VALDISIEVE

LA SELEZIONE INIZIALE
PER METTERE NERO SU BIANCO IL PROGETTO SI È INNANZITUTTO PROCEDUTO ALL'INDIVIDUAZIONE DI GRANI AUTOCTONI DI VARIETÀ DIFFERENTI

Il mulino rimette in moto la storia

A Monterifrassine si torna a fare il grano come una volta

di RICCARDO BENVENUTI

PRODURRE grano locale tornando a far girare la pale del Mulino di Monterifrassine. Questa l'obiettivo di un progetto nato a Pontassieve e che intende tornare a realizzare pane e farina con grani antichi, coltivati e prodotti sul territorio. Una proposta per creare una filiera virtuosa che faccia riassaporare non solo la tradizione del pane, ma anche le caratteristiche del pane "buono" e la salute del "buon" mangiare. Un'idea che nasce da un gruppo di cittadini che fanno parte del Gruppo Acquisto Solidale (GAS) Mulino a Vento, insieme alla Fattoria di Lavacchio, col sostegno del comune di Pontassieve e la consulenza tecnica dell'Università di Firenze. Per far questo si è proceduto all'individuazione di grani autoctoni di varietà differenti, identificando anche terreni abbandonati o incolti, contattando grandi e piccoli coltivatori locali disposti a partecipare a questa iniziativa. Tutto ruota sul ripristino del Mulino a vento, una risorsa non solo storica, ma anche di importanza fondamentale importanza per il progetto.

L'IMPORTANZA del progetto – secondo quanto hanno evidenziato i promotori - affonda le sue radici nella cronaca degli ultimi cinquant'anni, indagando e ripartendo dai cambiamenti del territorio. Cambiamenti che sono stati profondi, segnati da uno sviluppo economico selettivo che ha interessato principalmente le coltivazioni di vite ed olivo, a scapito di altre colture tradizionali. Colture che hanno rappresentato per molto tempo la ricchezza alimentare di generazioni, componenti fondamentali di una dieta mediterranea genuina. La produzione industriale e su grande scala ha portato ad una riduzione della biodiversità dei territori, data dalla moderna tecnica di monocoltura che hanno reso le varie coltivazioni vulnerabili ai cambiamenti climatici e alle nuove intolleranze.

LO SCOPO DELL'INIZIATIVA
Realizzare pane e farina con grani antichi, coltivati e prodotti sul territorio

COSCIENTI dell'innata interdipendenza fra uomo e proprietà organolettiche del cibo, il Gruppo Operativo con la sua attività ha lo scopo di migliorare la qualità della vita, tornando alle pratiche agricole che per 10mila anni hanno costituito le basi della tradizione rurale di tutto il mondo. La ripresa da parte di alcuni agricoltori dei grani antichi permetterà il recupero dei materiali genetici delle varietà cerealicole locali ricostituendo la biodiversità, quindi la ricchezza dei nutrienti disciolti nel suolo.

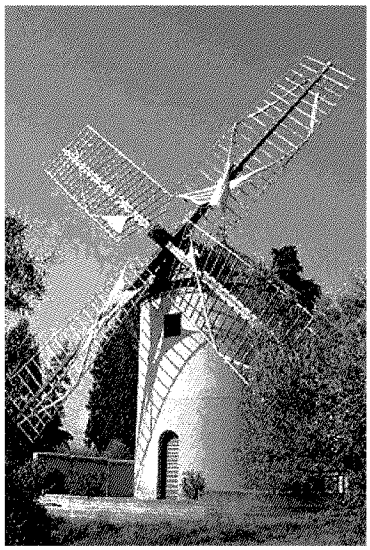
IL PROGETTO

I soggetti in campo

Sinergia tra il Gruppo Acquisto Solidale (GAS) Mulino a Vento, Fattoria di Lavacchio, Comune di Pontassieve e consulenza tecnica dell'Università di Firenze

Più contributi

Sono stati identificati terreni abbandonati o incolti e contattati grandi e piccoli coltivatori. Il progetto mira a coinvolgere l'intero territorio



Sopra Emanuele Corelli e Sara Rebellino del Gruppo Acquisto solidale. A sinistra un'immagine del vecchio molino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.