

PROGETTO “BUONI COME IL PANE”

piccola filiera di montagna per una virtuosa valorizzazione del territorio

Resoconto incontro del 29.04.2022 c/o Il Sole e la Terra

Partecipanti: Flavio Vecchi (Mulino Giudici), Marco Del Bono (Az. Agr. Prat di Bus), Cornelio Montalbetti, Carla Ravasio, Gianfranco Tintori, Rinaldo Ravasio (Coop. Il Sole e La Terra), Simonetta Rinaldi e Gloria Gamba (GASAlbino), Simonetta Poli (GAS Stezzano), Daniele Engaddi, Cristina Grasseni, Cristina Montini, Gloria Togni.

Online: Costante Bonacina e Beppe Berta, Michelangelo Pagani (Coop. Il sole e la terra), Monica Scanzi e Roberta Bonaldi, Paola Songa (Coop. Ca Al del Mans)

Cornelio spiega il motivo dell'incontro cioè presentare il progetto “Buoni come il pane”, i valori su cui poggia e fare il punto della situazione.

La filiera è come una piccola comunità dove c'è sostegno reciproco tra i vari soggetti e si condividono rischi e vantaggi. L'intento è promuovere la produzione cerealicola biologica delle Valli bergamasche e la filiera corta, ma anche mettere in pratica un'economia di relazione.

Il prezzo è basato su criteri di trasparenza e di equità: deve essere giusto sia per chi produce e chi consuma. Si tratta di una filiera di montagna e si propone di promuovere e diffondere l'agricoltura di montagna, in modo che possa essere sostenibile anche economicamente per tutti gli attori.

La coop. Il sole e la terra è entrata in un secondo tempo poiché all'inizio la produzione non aveva la certificazione bio.

Marco Delbono (produttore) aggiorna sulla semina: quella dell'anno scorso è stata ridotta poiché ha dovuto seminare su un terreno meno ampio a causa della rotazione.

Bisogna verificare quanto ha seminato la coop. Cantiere Verde > *Aggiornamento successivo: Simonetta ha chiesto a Giulio di Cantiere Verde che gli ha, purtroppo, confermato che quest'anno non avranno raccolto poiché nel periodo della semina ci sono state anomalie climatiche e non sono riusciti a provvedere.*

Marco informa anche del problema della proliferazione delle infestanti, favorite dal cambiamento climatico, che rende la resa minore. Esigenza: esperto che aiuti a ottimizzare la produzione.

Altro problema è la mancanza del macchinario necessario: con quantità di prodotto così piccole non si può pensare di ammortizzare il costo dei macchinari.

Il pulitore acquistato grazie alla donazione della ReteGasBergamo va benissimo, riesce a far risparmiare ore lavoro anche se è piccolo, ma le altre fasi produttive/di lavorazione, hanno bisogno di tanta manodopera e ciò fa alzare il prezzo del prodotto finale.

Anche la certificazione bio ha il suo peso, sia per il tempo richiesto dalle pratiche burocratiche, sia per il costo. Sempre per la questione che le quantità prodotte non sono consistenti, il costo della certificazione influisce molto sul prezzo finale. Approssimativamente: costo certificazione da 350 a 500 euro, da spalmare su 6/7 quintali di raccolto (quantità ridotta di quest'anno) = circa 1 euro/kg.

Eventuale strategia da considerare: miscelazione con parte minima di grano dalla pianura bergamasca.

Flavio (mugnaio). Il problema per il mulino è principalmente l'aumento del costo dell'energia. Di base il nostro progetto è ottimo, ma bisogna farlo diventare stabilmente sostenibile, per esempio con un quantitativo minimo che fa da base sicura. Il mulino per la certificazione bio spende 900 euro anno (non solo per il progetto di filiera, ma per tutta la sua attività). Il prossimo acquisto utile sarebbe una mietitrebbia.

Problemi che rileva Flavio:

- 1) la mancanza di terreni sull'altopiano di Rovetta: sono tutti utilizzati. Anzi, gli allevamenti locali sono anche troppi rispetto alla capacità del luogo.
- 2) la siccità che ormai è un problema diffuso.
- 3) gli amministratori locali che sanno del progetto ma non si interessano. Anche GAL e Comunità Montana non si attivano.

Per la mancanza di produzione la soluzione potrebbe essere quella di coinvolgere altre aziende sia di montagna, ma sono poche, sia della Bassa. Flavio ha un suo giro per cui potrebbe sentire se qualcuno è disponibile.

Si chiede ai referenti presenti della coop. Cà Al del Mans se possono verificare l'eventuale disponibilità a partecipare alla produzione di grano, dato che sono in montagna e sono bio.

Aggiornamento di Simonetta: Cristina Grasseni ha messo in contatto Simonetta con Adele Arrigoni Ravasio, di CasArrigoni in Valtaleggio (produce tra l'altro lo Strachitunt DOP) che conosce Virginio che già ha un orto biodinamico a Vedeseta (forse coltiva anche Kamut) e forse potrebbe portare a qualche utile contatto e sbocco per la nostra filiera di montagna. C'è stato uno primo scambio mail a cui seguirà una telefonata appena possibile.

Prossimi passi:

- i primi di settembre bisogna raccogliere i preordini per decidere la semina quindi il **prossimo incontro** avverrà indicativamente nella **prima settimana di settembre**
- **Festa:** ora che finalmente l'emergenza pandemica è finita, possiamo organizzare di nuovo la Festa della Filiera di montagna, possibilmente con pizza fatta nel forno dell'ass. la sorgente.
Dove: Cerete Quando: 16 luglio
Flavio può pensare alle questioni burocratiche e al permesso per utilizzare il forno.
- Rilanciare il progetto curando la comunicazione: trovare un'immagine che ci rappresenti, stampare dei depliant,

Daniele Engaddi si rende disponibile a dare materiale per eventuali percorsi didattici sui temi della filiera/produzione di grano.

Aggiunta posteriore:

Il Bio-Distretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo ha recentemente incontrato il Bio-Distretto della Valcamonica, che sta facendo un progetto simile al nostro, compresa una ricerca sulla popolazione evolutiva dei cereali, per trovare un miscuglio di grani che possa resistere meglio ai cambiamenti climatici e possa essere coltivato in montagna con una buona resa. E' auspicabile creare un collegamento con loro perché le caratteristiche locali sono molto simili alle nostre e inoltre sono anche abbastanza vicini alla zona di Cerete e Rovetta.