

PROGETTO “BUONI COME IL PANE”

piccola filiera di montagna per una virtuosa valorizzazione del territorio

CONTESTO STORICO, AMBIENTALE, CULTURALE

L'ALTOPIANO CLUSONE-ROVETTA E L'UTILIZZO DEL TERRITORIO

Il consumo indiscriminato del suolo, con la conseguente cementificazione, dettato dalla necessità di “far cassa” da parte dei Comuni, ha interessato negli ultimi decenni anche l'altopiano clusonese ed in generale tutti territori limitrofi. Le politiche economiche legate al mattone come “bene di rifugio” hanno portato i proprietari dei terreni a capitalizzare questo bene, molte volte ricevuto in eredità dagli avi che ne traevano fonte di sostentamento, cedendo alle logiche del profitto immediato.

I terreni preservati da questa nuova era speculativa (la prima era già avvenuta negli anni '70), sono ad oggi per lo più a supporto della locale attività di allevamento di bovini.

La coltivazione di mais da cui ricavarne il cosiddetto “trinciato” occupa oggi le porzioni più significative dei terreni adibiti all'agricoltura. Coltura, quella del mais, che segue le logiche produttive legate alla quantità piuttosto che alla qualità con il conseguente ricorso alle tecniche della coltivazione intensiva con massiccio utilizzo di prodotti chimici (vedasi forte presenza di glifosati nelle acque del fiume Serio all'altezza dell'abitato di Ponte Nossa).

La riscoperta della coltivazione di cereali minori nel pieno rispetto della natura e dell'uomo, si pone come alternativa alle logiche di “sviluppo” sino ad oggi perseguite. Preservare il territorio, riscoprirlo come fonte di sostentamento cercando di ridurre al minimo l'impatto ambientale, è una sfida che insieme ci sentiamo di affrontare per scardinare le logiche del puro profitto a vantaggio di una redistribuzione del benessere di chi oggi vive in questi luoghi e delle future generazioni che ne fruiranno.

CERETE E I SUOI MULINI

L'abbondanza d'acqua, la particolare morfologia del territorio ed il clima di Cerete, sono state le condizioni favorevoli che in passato hanno consentito di collocare in questa zona attività artigianali bisognose di forza idrica. Nel basso medioevo tutte le seriole e i mulini esistenti nell'attuale Cerete Basso erano di proprietà del vescovo di Bergamo.

Poi, in epoche più recenti (1811) si annoveravano quattro mulini che sfruttavano l'acqua del torrente Cula e del Borlezza: oltre al comune di Cerete, comuni limitrofi come Fino del Monte, Onore e Songavazzo hanno posseduto in questa terra dei propri mulini per la molitura dei cereali. Oltre ai mulini da grano esistevano vari mulini con pestello da corteccia, folli, fucine, segherie, una cartiera e un filatoio per la seta.

Il territorio di Cerete ha ospitato in passato una importante realtà produttiva e, ancora oggi, due mulini da grano superstiti di proprietà privata risultano competitivi per la qualità e la genuinità dei loro prodotti.

DOSSENA IL SUO SPOPOLAMENTO E L'ABBANDONO DEI BOSCHI

Il territorio di Dossena, (in particolare la fascia tra i 700 m s.l.m. e i 900 m s.l.m. che collegano i Mulini a San Gallo (territorio San Giovanni Bianco) a seguito del progressivo spopolamento degli anni '90, ha visto il proprio territorio rurale e boschivo progressivamente lasciato allo stato di abbandono e decadimento. Decadimento aggravato a partire dall'annata del 2007, che, particolarmente calda, ha favorito la proliferazione del bostrico, insetto nocivo per gli abeti della cui linfa si nutre voracemente, portando gli alberi alla moria generalizzata. La conseguenza di questa piccola ‘catastrofe’ locale è stata oltre alla moria degli alberi, la loro caduta e la conseguente diffusione di rovi che han soffocato la boscaglia originaria. Tale

intrico e la perdita della funzionalità radicale sono state, in parte, anche la causa di frane che hanno prodotto lo scombinamento delle antiche mappature sentieristiche, coprendo i sentieri di piccola e media importanza e isolando prati, lasciati poi in un secondo tempo al rimboschimento se non alla mercé dei rovi.

PREMESSA

L'idea del progetto nasce, in primo luogo, dalla convinzione che dare all'economia una direzione sostenibile sia oggi una grande sfida di civiltà e di cultura. Il nostro attuale benessere è ingannevole in quanto poggia su un consumo di risorse che va a danno di un equilibrio ambientale, della giustizia mondiale e delle generazioni future. La propensione della ricerca della "giusta misura" si concretizza nell'assumere stili di vita mirati alla riduzione dell'impatto ambientale, all'introduzione di criteri economici ed etici, alla scelta di consumi critici e alla promozione di stili di produzione più sostenibili. La scelta di cambiamento deve però necessariamente vedere coinvolte le nuove generazioni, le famiglie e i soggetti della società economica.

In secondo luogo, dall'esigenza di offrire alle Valli del nostro territorio una piccola opportunità di affrancamento, non solo economica, ma anche ambientale, attraverso il recupero e la valorizzazione di quelle terre abbandonate e/o lasciate incolte.

Con questa idee-guida si vorrebbe stimolare, oltre che il dibattito, le prassi di cambiamento strutturale e aprire prospettive a lunga scadenza.

QUADRO ETICO E DI SIGNIFICATO

Il progetto nasce dall'incontro tra soggetti diversi tra loro, ma uniti nell'intento di diffondere una nuova cultura del biologico e del consumo responsabile. L'obiettivo è quello di valorizzare atteggiamenti e pratiche consapevoli così da promuovere la salute delle persone rispettando e valorizzando al contempo il territorio.

Sul fronte dell'impiego sul e del territorio:

- vediamo da una parte che l'agricoltura biologica è "un metodo di produzione che rifiuta l'uso indiscriminato dei mezzi e lo sfruttamento intensivo delle risorse naturali. Per questo motivo in agricoltura biologica non si fa uso di sostanze chimiche e di sintesi ma si ricorre unicamente a forme naturali di fertilizzazione con l'obiettivo del riequilibrio degli ecosistemi. I risultati di questo metodo di produzione sono prodotti sani e sicuri per tutelare la salute dei consumatori e il ritorno a cicli naturali della sostanza organica per conservare e proteggere le risorse ambientali del territorio". (fonte: Consorzio Italiano del Biologico)
- da un altro punto di vista, vediamo che, tra i metodi di cottura del pane, il più logico, data la sovradisponibilità di risorse sul territorio dossenese è il metodo a legna, che dal lato ambientale consente l'impiego di una risorsa che, utilizzata sistematicamente, con etica e rispetto delle regole, consente la pulizia e la cura dei boschi.

Infine, l'azione di filiera corta nasce dalla consapevolezza che i produttori biologici, associazioni ecologiste e attive per la tutela del territorio co-produttori e consumatori responsabili (Gruppi di Acquisto Solidale) hanno obiettivi comuni e che sono possibili e praticabili nuove forme di incontro, scambio e collaborazione. La stessa filiera punta a stabilire una relazione diretta fra le parti "sconvolgendo" il binomio "produttore-consumatore" a favore di una partecipazione condivisa da tutti gli attori a progetti comuni.

I soggetti promotori lavoreranno insieme per proporre:

1. Il mantenimento ad uso agricolo di una porzione del territorio e del suo miglioramento attraverso la coltivazione senza l'utilizzo di additivi chimici;

2. La sperimentazione di una filiera corta di produzione e di distribuzione di frumento, farina e pane, riducendone i passaggi intermedi, offrendo al produttore locale nuove opportunità di diffusione e rendendo direttamente percepibile al consumatore la qualità dei prodotti locali e genuini.
3. La sperimentazione di una modalità di scambio improntata alla correttezza ed alla trasparenza (prezzo sorgente) da parte degli operatori coinvolti.
4. Esperienze di collaborazione con associazioni e organizzazioni locali sensibili ai temi del consumo responsabile e del rispetto, del recupero e della valorizzazione del territorio.

OBIETTIVI

Ci proponiamo di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Utilizzo di terreni sul territorio dell'altopiano clusonese (di proprietà e/o previo affitto e/o comodato d'uso) non sottoposti da almeno 5 anni ad un uso intensivo agricolo (soprattutto glifosati free);
- Produzione di granella di frumento tenero di buona panificabilità secondo metodologie di coltivazione biologica;
- Molitura di granella in impianto posto nel comune di Cerete;
- Fornitura in alternativa di:
 - Sfarinato (1, 2, integrale e eventuale cruschetto) per panificazione casalinga;
 - Produzione pane artigianale di pasta madre e cotto a legna
- Creazione, attorno all'intera filiera, di progetti didattici rivolti in primis alle scuole, facendo del campo coltivato, del mulino e del forno dei punti di riferimento sul territorio in tema di consumo responsabile e sostenibilità ambientale.

FASI DEL PROGETTO

La fase preliminare del progetto consiste nella verifica del consumo fidelizzato (confronto con gruppi GAS dell'alta e media Val Seriana, della Rete dei GAS Bergamaschi e di tutti i soggetti interessati all'utilizzo dei prodotti della filiera stessa), così da determinare l'entità dell'investimento in termini di spazi e di risorse.

Il progetto si articolerà poi con tempistiche diverse nei tre passaggi della filiera, così riassumibili.

COLTIVAZIONE BIOLOGICA DEL FRUMENTO:

- Sperimentazione su terreni-campione delle tipologie di sementi selezionate;
- Coinvolgimento di un'azienda agricola che condivida modalità ed obiettivi (in atto collaborazione con azienda agricola "Prat di Bus" di Ardesio)
- Affitto o comodato d'uso di terreni incolti
- acquisto o noleggio attrezzature necessarie alla coltivazione (dalla semina al raccolto)
- Avvio della coltivazione del terreno secondo i quantitativi previsti, operando la rotazione delle colture (es. foraggio, frumento, leguminose) come previsto dalle linee guida del metodo di coltivazione biologica.

MOLITURA

Attualmente tramite il mulino funzionante di Cerete (BG) che lavora cereali biologici.

PANIFICAZIONE

Attualmente tramite l'associazione Gli Armadilli di Dossena (BG) che producono pane con pasta madre e forno a legna.

COSTI

In via di studio e definizione

RISULTATI ATTESI

- Soddisfacimento della domanda dei gruppi GAS BG e di altri consumatori del territorio;
- Raggiungimento della sostenibilità economica e ambientale dell'attività dei tre soggetti protagonisti della filiera;
- Realizzazione di percorsi didattici interdisciplinari rivolti alle scuole, incentrati sulla filiera del pane e finalizzati a restituire valore alla terra in quanto dispensatrice di cibo da proteggere e tutelare;
- Inserimento della filiera corta all'interno di percorsi turistici locali, in collaborazione con altri enti e associazioni del territorio sensibili alla riscoperta e alla promozione di lavori e attività tradizionali.

ATTORI COINVOLTI

- Agricoltore : Az. Agr. Prat di Bùs di Ardesio (BG)
- Mulino "Giudici" di Cerete (BG)
- APS "Gli Armadilli" (Dossena)
- Gruppi Gruppi Acquisto Solidale:
 - GAS ALBINO
 - GAS CURNO
 - GASLAKE – GAS VALCAVALLINA
 - GASCASAZZA
 - GAS VAL BREMBANA
 - PANGAS
 - GAStrite
 - GAS STEZZANO
 - AltroGASFontana
 - GASP Ponte S. Pietro
 - GAS TORRE-RANICA/Intergas BassaValleSeriana
 - QuaterGAS
 - GAS CALUSCO
 - PIANOGAS Seriate

Potenzialmente coinvolgibili:

- APS Mercato&Cittadinanza (attualmente di supporto)
- Comune e comunità di Cerete;
- Comunità Montana Valle Seriana (GAL)

CARATTERISTICHE ATTORI DI NUOVO INGRESSO

Verificato la saturazione della capacità produttiva degli attori succitati, a fronte di aumentate richieste in termini di 'consumo-utilizzo', saranno ammessi nuovi ingressi previo approvazione secondo modalità che andremo a definire e previo allineamento con i punti fondanti del disciplinare

Allegato 1 - DISCIPLINARE

Coltivazione

- Terreni di media montagna siti nei territori dell'alta valle Seriana e valle Brembana.
- Certificazione biologica dei terreni
- Coltivazione biologica con conseguente divieto di utilizzo di concimi chimici, diserbanti e trattamenti fitosanitari
- Accurata rotazione dei terreni
- Utilizzo sementi bio da autoproduzione

Molitura

- Analisi preliminare della farina al fine di determinarne l'idoneità alla panificazione.
In questa prima fase in cui l'unico produttore è l'Az. Agr. Prat di Bùs, le analisi non verranno fatte all'interno del progetto ma autonomamente dall'Az. Agr. suddetta, dato che comunque dovrà eseguire le analisi per la sua produzione.
- Analisi aflatossine e DON
- Molitura lenta con macine a pietra al fine di mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali della farina ottenuta
- Farine da Tipo 1 a farine integrali in base al grado di abburattamento

Panificazione

- **Ingredienti:** Farina Integrale o Farina tipo 2 (semintegrale – rustica), Pasta madre (1/3 dell'impasto totale: farina di grano tenero semintegrale), sale interale di Mothia, acqua
- **Tipo di forno:** a legna a cupola o a combustione separata (a doppia camera) dipendentemente dalla tipologia di legna (essenza) impiegata per la combustione
- **Tipo di legna:** si privilegia una legna di risulta dalla pulizia dei boschi, laddove lo stato di salute dei boschi ne giustificasse l'utilizzo. In condizioni di boschi ottimali, la legna deve necessariamente provenire da un territorio montano delle prealpi orobiche

Allegato 2 - Prezzo sorgente FRUMENTO

Aggiornamento Novembre 2017

COSTI SOSTENUTI (x 1000 m²)

VOCI CHE COMPONGONO IL PREZZO SORGENTE	ANNATA 2016/2017
AFFITTO CAMPO	45 €
ARATURA-ERPICATURA	50 €
SEMENE	20 €
SEMINA	25 €
RACCOLTO	40 €
PULITURA GRANELLA	15 €
DECORTICATURA	0 €
TRASPORTI VARI	15 €
VARIE (sacchi per raccolto, confezionamento granella-farina)	15 €
Analisi granella	15 € (1/12 del costo totale)

TOTALE SPESE 240 €

QUANTITA'

QUANTITA' GRANELLA (pulita) 260 Kg

PREZZI

PREZZO GRANELLA (240 Euro /260 kg)+IVA 0,96 €/Kg (IVA INCLUSA)

PREZZO FARINA tipo 1 (75% della granella) 1,904 €/Kg (IVA INCLUSA)

(0,96*1,4)+(1,4*0,4)

- NOTA 1 : 1,4 Kg di granella per ottenere 1 Kg di farina Tipo

- NOTA 2 : 0,4 costo al Kg per molitura c/o mulino biologico

Allegato 3 - Prezzo sorgente PANE

Aggiornamento Novembre 2017

Tempi e costi relativi al TAGLIO, alla RACCOLTA, al TRASPORTO e allo STOCCAGGIO DELLA LEGNA per il forno

Le seguenti voci, non essendo quantificabili, vengono calcolate forfettariamente considerando **0,50 EURO a pagnotta**:

- Tempo raccolta legna e relativo costo : NQ
- Costi motosega (ricambi, benzina, olio miscela, olio motore) : NQ
- Costo motocarretta (benzina ed eventuali pezzi di ricambio): NQ
- Costo energia elettrica (bollitore e impastatrice): NQ

TEMPI relativi alla PREPARAZIONE calcolato su un'infornata a pieno regime (12 pagnotte)

- 1/2 ora – Recupero farina (dal piazzale dove si parcheggia l'auto)
- 1/2 ora – Preparazione pre-impasto
- 1 ora – Impasto e accensione fuoco
- 1/2 ora – Messa in forma
- 1 ora – Infornata
- 1/2 ora – Pulizia
- 1/2 ora – Discesa pane (al parcheggio auto)

TOTALE : 4,5 ore, che arrotondiamo per comodità di calcolo a **4 ORE**

Calcolo del COSTO del PANE (Costi materiali + tempo + costo farina)

Ponendo il costo orario a 7 euro/ora abbiamo:

- **COSTO LEGNA** (vedi sopra) = **0,50 EURO/KG**
- **COSTO PREPARAZIONE PANE**
1 ORA = 7 EURO
7 EURO X 4 ORE = 28 EURO
28 EURO / 12 PAGNOTTE = **2,34 EURO/KG**
- **COSTO FARINA** = **1,90 EURO/KG**

TOTALE COSTO PANE: 0,50 EURO + 2,34 EURO+ 1,90 EURO = 4,74 arrotondato a **4,80 EURO / kg**

Allegato 4 – Prezzo sorgente FARRO

Aggiornamento Novembre 2017

COSTI SOSTENUTI

VOCI CHE COMPONGONO IL PREZZO SORGENTE ANNATA 2016/2017

AFFITTO CAMPO	90 €
ARATURA-ERPICATURA	95 €
SEMENTE	42 €
SEMINA	50 €
RACCOLTO	200 €
PULITURA GRANELLA	60 €
DECORTICATURA	90 €
TRASPORTI VARI	50 €
VARIE (sacchi per raccolto, confezionamento granella-farina)	50 €

TOTALE SPESE 727 €

QUANTITA'

QUANTITA' RACCOLTO (non decorticato)	500Kg
QUANTITA' GRANELLA (decorticata)	280 Kg

PREZZI

PREZZO GRANELLA (727 Euro/280 kg) 2,70 €/Kg (IVA INCLUSA)

PREZZO FARINA tipo 1 (75% della granella) 4,34 €/Kg (IVA INCLUSA)

(2,7*1,4)+(1,4*0,4)

- NOTA 1 : 1,4 Kg di granella per ottenere 1 Kg di farina Tipo 1

- NOTA 2 : 0,4 costo al Kg per molitura c/o mulino biologico

Allegato 5 – ESPERIENZE PRECEDENTI

STAGIONI 2011/2016 (in collaborazione con l'associazione ONLUS "La sorgente")

- Aratura porzione di terreno 4000+800 m² ottobre 2011
- Semina frumento (illico, bologna, masaccio, valbona) segale(panto) novembre 2011
- Mietitura frumento luglio 2012
- Mietitura segale luglio 2012
- Trebbiatura frumento/segale agosto 2012
- Molitura frumento/segale agosto 2012
- Prove panificazione agosto/settembre 2012
- Analisi qualitativa granella settembre 2012
- Verifica produttività e qualità e scelta definitiva della varietà per stagione 2012/2013
- Semina frumento(bologna)e segale(schlagler) -> ottobre 2012
- Semina grano saraceno -> aprile 2013
- Raccolto frumento/segale -> luglio 2013
- Raccolto grano saraceno -> agosto 2013
- Semina frumento (rebelde, nogal) -> ottobre 2013
- Semina mais Rostrato di Rovetta ->aprile 2014
- Raccolto frumento -> luglio 2014 (stagione meteo avversa)
- Raccolto mais -> settembre 2014
- Semina frumento (sen. Cappelli, ardito, spada) ->ottobre 2014
- Semina segale (dankowskie) -> ottobre 2014
- Semina farro dicocco (luni) -> ottobre 2014
- Raccolto cereali vari -> giugno-luglio 2015
- Semina frumento (valbona) 3 campi -> ottobre 2015
- Semina farro(luni) e segale (dankowskie) -> ottobre 2015
- Semina mais Rostrato di Rovetta -> maggio 2016
- Raccolto cereali vari -> luglio 2016
- Raccolto mais -> settembre 2016
- Semina frumento (Giorgione) 4 campi (progetto filiera+"la Sorgente")→ novembre 2016
- Semina farro dicocco (Luni)→ novembre 2016
- Semina segale → novembre 2016

COSTRUZIONE FORNI IN TERRA CRUDA

- Forno casa Vecchi in Cerete (2012)
- Forno casa Faccononi in Cerete (2013)
- Forno comunitario "la Sorgente" in Cerete (2014)
- Forno comunitario GAS Seriate (2015)
- Forno didattico "la Sorgente" (2016)
- Forno comunitario Parrocchia Parre (2017 in progetto)