

La Valletta: a Bagaggera si festeggia la mietitura. Presentazione del campo catalogo a Moscoro

 merateonline.it/articolo.php

July 16, 2018

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o se vuoi negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Proseguendo la navigazione nel sito, acconsenti all'uso dei cookie. [Accetta](#)

Scritto Lunedì 16 luglio 2018 alle 18:47

La Valletta brianza



Il rito contadino per rendere onore al raccolto è quanto di più tradizionale nella cultura rurale, ma a Cascina Bagaggera è stato presentato nella prospettiva della sperimentazione e delle aspettative per il futuro. La prima Festa della Mietitura proposta dall'azienda agricola di La Valletta Brianza è stata battezzata nel pomeriggio di sabato 14 luglio da un diluvio torrenziale. Con gli occhi che interrogavano il cielo per comprendere se fosse il caso di modificare il programma, gli organizzatori hanno però puntato sulla buona sorte proseguendo secondo quanto stabilito in partenza.



Adriano Del Mastro



I bambini da una parte hanno impastato il pane. Sotto il tendone, al riparo dalla pioggia battente, gli adulti hanno ascoltato i consigli sulla panificazione da parte di Adriano Del Mastro, abruzzese trapiantatosi quattro anni fa a Monza, dove ha aperto un panificio. Farina, acqua, sale e due mani esperte hanno dimostrato come si possa migliorare la qualità del proprio pane fatto in casa seguendo qualche accorgimento.



Marco Balconi



Massimo Gianni

«Per buona parte il processo si fa da solo. Quello che più conta è il tipo di farina» ha dichiarato Del Mastro. Lui utilizza quelle con forte valore nutrizionale, macinate a pietra, la maggior parte biologiche. Lavora specialmente le farine di "Spiga & Madia".



Alberto Venturini, Andrea Zippone, Marco Balconi

Nato in Brianza nel 2006, questo progetto ha l'obiettivo di costituire una filiera che parta dal seme e arrivi fino alla pagnotta. L'idea è infatti nata dai GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) che facevano parte del Distretto di economia solidale della Brianza (DESBri). L'anno successivo le famiglie gasiste inizialmente coinvolte decidevano di partecipare al rischio d'impresa anticipando metà dei costi di produzione. Cascina Bagaggera vi ha aderito subito dopo la costruzione del forno, intorno al 2010. A raccontare la storia di "S & M" è stato Marco Balconi di DESBri: «Dopo dieci anni dalla sua nascita, Spiga e Madia è ripartita dal seme, con le sementi di grano antico».



Si è optato per un miscuglio di sette qualità di grani a bassissimo tenore in glutine: andriolo, frassineto, gentil rosso, inallettabile, solina, sieve e verna. Recentemente è stato registrato il marchio. Nel frattempo è stato trovato un nuovo mulino che poteva seguire certi standard a cui puntava il progetto, evitando la produzione di farina di tipo 1. Parallelamente Cascina Bagaggera ha avviato la sperimentazione tre anni fa.



Alle due sementi convenzionali Blasco e Bologna coltivate in un primo momento, ha poi puntato sull'atav del selezionatore svizzero Peter Kunz, ottenendo ottimi risultati. 102 quintali da 2,3 ettari di terreno. Ma la vera svolta dell'ultimo anno è stato il "campo catalogo". Andrea Zippone, laureando classe 1996, ha svolto su proposta dell'azienda agricola un tirocinio propedeutico alla tesi per la triennale in Agraria presso l'Università degli Studi di Milano.

VIDEO

Investendo su dei campi situati in zona Moscoro, Cernusco Lombardone, la semina è avvenuta il 30 ottobre 2017, anche grazie alla collaborazione dei ragazzi di Corimbo. Suddividendo il terreno in tre parcelle, sono state impiegate tre sementi antiche (due singole e il miscuglio di Spiga & Madia), due varietà moderne del selezionatore Kunz (wiwa e tengri), una popolazione evolutiva (solibam) e infine l'orzo.





Provvisi di mietilega, il primo giorno di raccolta è stato lo scorso 29 giugno e a settembre è previsto un ulteriore evento pubblico per l'assaggio dei diversi pani con le farine migliori per testare quale resa appaghi di più anche il gusto. La soddisfazione per la realizzazione di questo primo campo catalogo è uno stimolo per replicare anche per la prossima semina. Il progetto però è di coltivare i sette grani del miscuglio S & M separatamente, ad integrazione della semente ricavata direttamente dal miscuglio in campo.





La scelta di fondo netta resta comunque sempre la stessa: massimizzare la qualità in regime biologico. Contrastare le infestanti non con diserbanti, ma coltivando piante ad alto fusto e seguendo le pratiche che per generazioni e generazioni hanno garantito un buon raccolto.



Saro Calandi



La serata di sabato si è conclusa tra danze popolari e musica dopo l'apericena a base di cous cous, pizza e formaggi. A suonare è stato invitato il fisarmonicista Saro Calandi.
Marco Pessina

© www.merateonline.it - Il primo network di informazione online della provincia di Lecco