

La rivoluzione del pane



Coltivare frumento a chilometro zero e con criteri biologici per recuperare il territorio e il valore del lavoro: è la sfida di **Spiga & Madia**, che unisce cittadini, agricoltori e panificatori alla ricerca di un'economia più equa. Un chicco di grano ci salverà?

di Silvia Nava

Cosa c'è di più semplice e al tempo stesso evocativo del pane, cibo universale per antonomasia? Il pane quotidiano è il punto di partenza ideale per una nuova rivoluzione alimentare, economica e culturale. Che parte dalla spiga e arriva nelle case. Non a caso si chiama **Spiga & Madia** (S&M) il primo esperimento (riuscito) di "impresa partecipata" brianzola legata alla produzione di pane biologico a chilometro zero o quasi. L'intera filiera del pane, infatti, si snoda in un territorio di circa 50 chilometri di raggio.

Il progetto è frutto del partenariato tra i produttori agricoli e i consumatori "consapevoli" del DESBri, il distretto delle economie solidali della Brianza nato nel 2006, che raduna i Gruppi di Acquisto Solidale brianzoli. Da semplici consumatori a cittadini capaci di far na-

scere progetti e condividerne la realizzazione: sono loro che definiscono Spiga & Madia "un'alternativa concreta al sistema dominante con cui il cibo viene prodotto, distribuito e consumato".

La scelta di produrre pane, oltre che da motivi etici, è stata dettata da diverse considerazioni concrete. Una su tutte, il fatto che la filiera della farina è relativamente semplice e gestibile anche in fase di sperimentazione e da non tecnici. Ci sono poi le questioni economiche e ambientali, la voglia di recuperare una coltivazione, quella del frumento, da sempre presente nei nostri territori ma ormai ridot-

ta a una coltura accessoria e per lo più destinata all'industria mangimistica.

«Tornare a percepire i territori nella loro funzione alimentare diretta – spiega **Marco Balconi**, presidente del DESbri e del gruppo tecnico che coordina Spiga & Madia – può aiutare a reindirizzare le politiche di uso del suolo, oggi piegate unicamente alle logiche della speculazione finanziaria, fino a ipotizzare agende alternative al modello dominante di sviluppo del territorio».

Spiga & Madia nasce da un patto, quasi un incontro d'amore tra una cooperativa sociale agricola biolo-

gica e un proprietario fondiario, interessati reciprocamente a innalzare sia la qualità del proprio consumo che il valore delle proprie produzioni e dei terreni. Ed ecco l'idea, semplice ma rivoluzionaria: invece di coltivare per rifornire negozi e supermercati, gli agricoltori coinvolti si impegnano a seminare e produrre con metodo biologico tanto frumento tenero quanto ne serve alle famiglie, chiamate a loro volta a pianificare i propri consumi di farina e pane nell'arco di un anno. Il gruppo di consumatori ha anche il compito di anticipare parte del pagamento a copertura di alcuni costi, subordinandoli al raggiungimento delle rese at-

tese per ettaro – qui si entra nel tecnico – per costituire un fondo di rischio e mutualità tra consumatori e produttori.

Si arriva così alla questione del “prezzo trasparente”, anche questa condivisa tra tutti gli attori della filiera. Una volta all'anno – l'occasione è buona pure per far festa – ci si trova per analizzare i costi reali dei diversi fattori della produzione: dalla molitura, che avviene in un mulino artigianale, alla panificazione effettuata da artigiani locali usando lievito madre e altre tecniche tradizionali. L'obiettivo generale è e resta quello di garantire la corretta remunerazione del lavoro e dell'esperienza, e dimostrare che lo si può fare anche senza costi aggiuntivi per le famiglie. Mediamente il pane costa quattro euro al chilo; da questi si riesce anche ad accantonare una

piccola quota per il funzionamento del progetto. Di pagnotta in pagnotta, Spiga & Madia è diventata una realtà sempre più efficiente e consolidata – oggi partecipano 3 agricoltori, 31 GAS e 5 panettieri, per un totale di 12 ettari di terreno coltivati e 1.800 pagnotte al mese vendute – capace anche di farsi carico di nuove iniziative improntate alla sovranità alimentare locale e alla biodiversità. Al grido di “riappropriamoci della produzione di semente”, gli agricoltori di S&M hanno aderito alla Rete Semi Rurali, che promuove nel territorio brianteo lo sviluppo e lo scambio di varietà antiche come i frumen-

avviando la produzione di dolci di farina integrale in collaborazione con i detenuti del carcere di Monza, mentre il Bloom di Mezzago sta usando la nostra farina per la pizza. Ma non abbiamo fretta: tutte le nostre sperimentazioni vengono portate avanti con calma, in modo da non snaturare la nostra identità». La strada, virtuosa, sembra tracciata. Anche se cambiare le logiche di mercato e i modelli di utilizzo del suolo non è un compito facile. Recentemente Spiga & Madia si è scontrata con la logica inarrestabile della cementificazione in nome del (presunto) progresso: la costruzione della TEEM, la Tangenziale Est Esterna Milano, ha spaz-



ti Blasco e Bologna, che producono una farina più elastica perfetta per la panificazione settimanale di una volta, oppure il Frassinetto che serve per la pizza. Ma la ricerca non si ferma.

«Grazie all'incontro con alcuni panificatori contadini francesi abbiamo appena sperimentato un mix di oltre cento sementi antiche e moderne – racconta Balconi. – Le antiche hanno il problema dello stelo troppo alto, ma quello più basso delle sementi moderne le sostiene e permette un'ottima convivenza delle piante».

Tra le sfide future c'è anche quella di portare la produzione Spiga & Madia fuori dal giro dei GAS. «Stiamo vagliando diverse ipotesi in questo senso – prosegue il presidente del DESBri. – Con il laboratorio di pasta fresca Grano Verde di Monza, ad esempio, stiamo

zato via uno dei campi principali, faticosamente riqualificato con la conversione all'agricoltura biologica ma fatalmente incappato nella realizzazione dello svincolo di collegamento tra la nuova infrastruttura e l'autostrada A4. «Al momento su quel campo c'è un deposito di mezzi pesanti – spiega Balconi – ma tra quattro anni l'esproprio diventerà definitivo e il terreno sarà perduto. Abbiamo provato ad appellarci alla Commissione Europea in nome del diritto al cibo e della lesa sovranità alimentare, ma senza ricevere risposte soddisfacenti. L'unica strada che ci resta da percorrere è quella della monetizzazione del danno. Intanto abbiamo spostato la coltivazione a Cernusco sul Naviglio e a Porto d'Adda, ma trovare terreni da coltivare in Brianza è sempre più difficile». Cercasi terra disperatamente. ■