

Pa.N.E.-PANEM NOSTRUM EVERYDAY: FILIERA INNOVATIVA PER LA PRODUZIONE DI PANE

Regione
Piemonte

Comparto/Prodotto
Cerealicoltura » Frumento

Anno di realizzazione
2016

Validazione dell'innovazione
Misura 16 (programmazione 2014-2020)

Ambito Innovazione
Agricoltura biologica

Tipo di innovazione
Di marketing
Di processo
Di prodotto
Organizzativa

Fase processo produttivo
Commercializzazione
Organizzazione di filiera
Prima trasformazione
Produzione agricola
Seconda trasformazione
Servizi
Trasporto e distribuzione

Benefici dell'innovazione
Aumento della competitività
Aumento di quote di mercato e tasso di crescita
Creazione di nuovi mercati
Diminuzione dei costi di produzione
Generazione di nuova occupazione
Incremento della redditività

Azienda agricola Elilu di Gastaldi Elisa



Indirizzo
Cascina Impero - Strada Piccagallo 19
15053 Castelnuovo Scriveria AL
Italia

L'azienda nasce dal desiderio di Elisa e del marito Luca di creare un ambiente familiare autentico, come erano le aziende agricole in Italia nei primi del '900, riproponendo l'agricoltura familiare come modello efficace e moderno di economia e benessere.

L'azienda si sviluppa su 6,5 ha di terreno, da cui vengono ricavati sussistenza per tutti gli animali e i membri della famiglia, mentre le eccedenze vengono commercializzate per reddito. La ristrutturazione assolutamente conservativa delle due piccole cascine, con il classico tetto ad ala piemontese, mantengono le piante originarie all'interno delle quali sono stati ricavati tutti gli ambienti aziendali: cucina e laboratorio multifunzionale, agriturismo, bottega, stalla e caseificio bollo CE, mulino a pietra con conservazione ad azoto e pulitura, un appartamento autonomo per percorsi formativi prolungati e la casa della famiglia. All'esterno, oltre agli orti sinergici troviamo il frutteto, erbe officinali e tintorie, il vigneto, i pascoli e le aree per gli allevamenti. L'azienda si sviluppa secondo un modello che potremmo definire di economia circolare. Tutte le attività si sviluppano all'interno dell'azienda, con alcuni aspetti molto innovativi: depurazione dell'acqua anche per gli animali, trattamento delle acque reflue con un piccolo bio-digestore aziendale e produzione ad impatto energetico zero, attraverso la produzione di energia elettrica con impianto fotovoltaico. L'azienda è biologica certificata Bioagricert e orientata agronomicamente alle rotazioni e consociazioni, come rappresentato dall'orticoltura sinergica con un impianto di 20x20 metri, il più grande del Piemonte.

L'azienda lavora solo con animali di razze rare, primitive o in via di estinzione: le vacche Bionda Tortonese (razza V.O.T., di cui tutte le trasformazioni sono realizzate in purezza, latte crudo o a bassa pastorizzazione, formaggi di fattoria, yogurt, gelato e carne), Maiale Nero di Garlasco (salumi di maiale nero), Gallina Bionda Piemontese (Uova e carne). Come cereali, si sono scelti i due principali grani di tradizione italiana: grano tenero San Pastore (molitura a pietra per pane, prodotti da forno e pasta

fresca), grano duro Senatore Cappelli (molitura a pietra per pane e pasta secca trafilata a bronzo ed essiccata a 35 gradi per 48 ore).

Addomesticiamo varietà antiche sfruttando l'intrinseca capacità genetica di adattamento, favorendo l'uso responsabile del terreno, ivi comprese le coperture e pacciamature naturali. Lavoriamo al recupero di insetti antagonisti e trattiamo unicamente con macerati naturali.

L'azienda è Fattoria Didattica e Sociale riconosciuta dalla Regione Piemonte, dispone di oltre 20 attività didattiche per scuole di ogni ordine e grado. In diverse occasioni è stata protagonista, con docenti propri, di corsi professionali organizzati da agenzie formative (Orticoltura sinergica, grani antichi, agriturismo per rifugiati politici). Nei fine settimana l'attività si combina alla ristorazione, curando direttamente anche mini corsi: cucina del riuso, gelato, panificazione con lievito madre, dolci della tradizione. Abbiamo inoltre un calendario di incontri legati ai Santi della tradizione agricola.

La vocazione didattica dell'azienda ci ha convinto a mettere in essere una ristrutturazione che comprende per tutti i laboratori e per la cucina accessi con antibagno e bagno con doccia, tali da consentire l'accesso e la fruizione anche a persone esterne alla famiglia, realizzando la prima Scuola di Multifunzionalità Agricola Familiare / Family Farm School d'Italia.

La scuola si regge su ben 14 radici, una gamma di attività articolate, strettamente connesse e funzionali l'una all'altra; la scuola si è concretizzata come laboratorio di buone prassi e teatro della narrazione delle stesse: un luogo in cui fare e tramandare, recuperare rinnovando, costruire divertendosi.



Origine dell'idea innovativa

Quale grano seminare per il nostro pane? I grani moderni iper-produttivi e iper-glutinosi ci interessano poco ma i grani antichi, che pur hanno molti estimatori, hanno anche una nutrita rappresentanza di detrattori tra cui si annoverano tecnici (agronomi il più delle volte), commerciali (spesso rivenditori o distributori di sementi il più delle volte di multinazionali) e mulini industriali (che vivono non di alleanze con gli agricoltori ma il più delle volte approfittano a mani basse del loro lavoro), oltre al sottobosco che gravita attorno a questi ambienti. L'idea che ci ha portato a seminare il San Pastore, un grano tenero che fa parte della categoria dei grani conosciuti come Grani Antichi ma che noi amiamo chiamare Grani Tradizionali Italiani, deriva dal fatto che questo grano fu selezionato quando l'Italia voleva essere un paese indipendente capace di sfamare il suo popolo all'interno dei propri confini (un po' come facciamo noi), e per farlo, ha dato il meglio che la ricerca poteva offrire per sviluppare una varietà che all'epoca era modernissima per produrre alimenti. Tutti facevano il pane in casa e non in tutte le case era perfetto ma c'era sicuramente un sapere antico in quei gesti e quasi tutti erano in grado di farsi il pane in maniera autonoma con il grano che si producevano; inoltre erano in grado di socializzare sia il mulino sia il forno. Possiamo ricreare tutto questo? No, possiamo però fare molto di più perché il contesto, le tecnologie e il momento storico ce lo consentono.

Cosa possiamo (e vogliamo) fare allora?

- possiamo decidere, rallentare e avvicinare i processi della filiera;
- possiamo produrre un grano che ha la capacità di addomesticarsi (adattandosi al terreno che lo ospita) senza bisogno di spendere cifre esorbitanti in chimica che avvelena il nostro terreno e la nostra acqua e che non sarà mai ripagata dalla vendita del cereale stesso;
- possiamo possedere e selezionare la semente senza doverla riacquistare o farlo fare per noi da professionisti per conservarne al meglio le caratteristiche;
- possiamo socializzare lo stoccaggio conservando il cereale con tecnologie modernissime e un mulino che, essendo nostro, sarà ben disposto a pagare il giusto prezzo per il nostro lavoro per produrre farine di qualità molite a pietra, man mano che il mercato le richiede;

- possiamo trovare un accordo con i panificatori che re-impareranno a panificare una farina più debole e proprio per questo più adatta ad alimentare persone, un'alleanza per un pane che usa tecnologie moderne per essere realizzato (impastatrici, forni professionali) ma che garantisce salubrità ai consumatori che sapranno esattamente cosa contiene e come è fatto;
- possiamo fare un'alleanza con chi non è più in grado di prodursi il grano e di farsi il pane delegando a noi l'onere e l'onore di farlo come se lo facessimo per noi stessi perché noi lo facciamo anche e prima di tutto per noi stessi;
- possiamo infine aiutare chi ci amministra partecipando direttamente alle scelte a riavvicinare la città alla campagna in chiave moderna e responsabile, riequilibrando quel rapporto di stima e fiducia ormai indispensabile per entrambi;
- per concludere come ci ha ricordato Papa Francesco "Noi piantiamo semi che un giorno nasceranno. Noi innaffiamo semi già piantati, sapendo che altri li custodiranno. Può darsi che mai vedremo il suo compimento, ma questa è la differenza tra il capomastro e il manovale. Siamo manovali, non capomastri, servitori, non Messia. Noi siamo profeti di un futuro che non ci appartiene".

Per fare tutto questo abbiamo deciso di rendere omaggio al San Pastore, quello che fu il grano tenero più importante d'Italia seminato su oltre 1.5 milioni di ettari, un grano-alimento con straordinarie caratteristiche organolettiche, con poco glutine ma con proteine di ottima qualità e dunque ottimo per i nostri campi e per il nostro corpo.

Descrizione innovazione

L'innovazione implementata si può descrivere in:

Innovazione di prodotto.

- Se parliamo di pane, parliamo di farina, di produzione di cereali e di modalità di conservazione e molitura. La nostra scelta è ricaduta su una varietà cosiddetta antica, che noi amiamo definire varietà tradizionale italiana; una delle ultime a essere dismessa, sebbene per molti aspetti la più simile alle varietà moderne, è il San Pastore. Il San Pastore è stata una varietà di largo uso nell'area fino agli anni '60 seminata su oltre 1.5 milioni di ettari nel nostro Paese, poi caduta in disuso, nel 2016 era ad appannaggio quasi esclusivo di pochi centri di ricerca e conservazione, tra tutti il più autorevole in Italia è sicuramente la Fondazione Morando Bolognini il cui storico direttore fu niente di meno che Nazareno Strampelli, il padre di tutte le varietà antiche di grano più diffuse e richieste oggi in Italia. Il progetto prevedeva la produzione di un pane, realizzato al 100% da grano San Pastore (monovarietale), coltivato in una fase iniziale da pochi agricoltori custodi (e, in seguito, man mano che la semente tornerà disponibile in quantità sufficiente, anche da aziende medio grandi), conservato con tecnologie moderne, molito a pietra e panificato dai panificatori del territorio. Il pane, a cui abbiamo dato il nome dell'antica moneta di Tortona, si chiama Grosso di Tortona, e oggi è riconosciuto e promosso dall'amministrazione come fil rouge di tutte le iniziative culturali e promozionali della città di Tortona.

Innovazione di processo.

- Per quanto concerne la conservazione, oggi disponiamo in azienda di un prototipo di una macchina che è derivazione diretta di una ricerca condotta all'interno dell'Università di Pisa e della Scuola Agraria di Grosseto, ma il partenariato potrebbe essere in grado di far sviluppare un'attrezzatura ancor più sofisticata -partendo dalla nostra esperienza- e capace di monitorare tutte le caratteristiche di conservazione direttamente all'interno del silos, producendo nuovi importanti risultati. Poiché tale macchinario consente inoltre di estrarre azoto dall'aria compressa essiccata, all'atto pratico con un compressore e questa macchina siamo in grado di produrre azoto direttamente in loco con un impatto sull'ambiente straordinariamente basso; collegandolo inoltre all'impianto fotovoltaico abbiamo nei silos azoto al 99% prodotto a impatto ambientale zero. Abbiamo così disponibile una conservazione in loco per periodi anche lunghissimi (al sistema in realtà basta un anno da un raccolto al successivo). La linea dell'impianto potrebbe essere riassunta come segue: un compressore che produce aria compressa essiccata, un estrattore di azoto a membrane, un polmone di accumulo di azoto per portare a saturazione immediata i silos (quando si scarica il cereale) e una batteria di silos in vetroresina trattati con paraffina per contenere alimenti appositamente modificati con valvole enologiche a tenuta stagna per la conservazione ad azoto. Disponiamo anche di un piccolo impianto di pulitura e molitura a pietra, in modo da avere il controllo diretto sull'intera filiera, potendone monitorare e di conseguenza divulgare i risultati.

Innovazione sociale.

- In rapporto all'adozione di un approccio multi-actor, la creazione di una rete eterogenea per culture e competenze professionali degli attori territoriali è risultata strumentale a superare specifici particolarismi dando vita ad un primo partenariato rappresentato da: aziende agricole, panificatori, ristoratori. Nel Luglio del 2017 è nato il Consorzio Nazionale Produttori del San Pastore (di cui elilu è socio fondatore) che ad oggi conta 25 aziende agricole socie che nel 2018 semineranno San Pastore su 350 ha. generando semenza biologica e convenzionale attraverso l'accordo con due primari enti sementieri italiani per 2.000 ha da seminare nel 2019. Ad oggi sono 12 i panificatori (in continua crescita) che producono il Pane Grosso di Tortona e da quest'anno anche altri 20 prodotti che otterranno il riconoscimento 100% San Pastore. Il Co.Na.P. San Pastore è diventato a sua volta parte della seconda fase del progetto Pa.N.E. e già oggi è in grado di garantire, attraverso la collaborazione con U.P.O., che le farine e i prodotti trasformati da panificatori, ristoratori e ora anche pasticceri sono 100% San Pastore una garanzia straordinaria per il consumatore che sempre più spesso non sa più cosa sta mangiando.





Benefici dell'Innovazione

Economici

Ragionando in termini economici, abbiamo effettuato il confronto tra il grano San Pastore e il grano Altamira, sia col metodo convenzionale che col biologico. In particolare è stato elaborato un vero e proprio conto economico culturale (ricavi-costi) a ettaro, e i risultati mostrano come, in entrambe le occasioni, convenga coltivare il San Pastore.

Dai dati emerge che, sebbene le differenze medie di produzione tra le due tipologie di grano sia marcata (70 q/ha per il grano Altamira e 40 q/ha per il grano San Pastore), col metodo convenzionale si ha una differenza di remunerazione totale pari a circa 400 €/ha. Col metodo biologico questa differenza aumenta considerevolmente a 1270 €/ha.

Tutto ciò è dovuto, oltre che ad un maggiore valore del prezzo di vendita del San Pastore, dalla diminuzione dei costi di produzione (meno lavorazioni del terreno, meno concimazioni, meno trattamenti fitosanitari) dovuti alla maggiore rusticità e adattabilità alle condizioni pedologiche e fitoclimatiche di questo grano rispetto agli altri.

Dal grano così ottenuto produciamo la farina il cui valore di vendita è di 2,50 €/kg e il pane il cui valore si attesta sui 5.50 €/kg.

Per l'ambiente

Reinserimenti di rotazioni colturali e minime lavorazioni. Riduzione delle emissioni di CO2 legate alla bassa movimentazione del cereale e all'utilizzo di corrente auto-prodotta con pannelli fotovoltaici in loco per le trasformazioni (puliture, moliture e cotture).

Per il benessere

La possibilità di nutrirsi con un pane alimento realizzato artigianalmente a lievitazione naturale con un basso livello di glutine ed altamente digeribile. Riduzione degli spostamenti e stress per l'acquisto che diventa settimanale liberando tempo libero ed evitando sprechi alimentari.

Per il sociale

Oltre alla possibilità per i consumatori di tornare a consumare un pane-alimento che nutre e fa star bene genera anche un risparmio economico derivato dalla lunga conservazione naturale del prodotto. inoltre a monte si genera la possibilità di inserire all'interno della filiera, data l'elevata ripetitività dei gesti e delle funzioni, persone provenienti da percorsi di reinserimento e disagio.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

L'innovazione parte semplicemente da un cambio di prospettiva, tornare a produrre alimenti anziché derrate alimentari. Re impossessandosi lungo tutta la filiera delle competenze sia agronomiche sia artigianali necessarie.

È replicabile sia nelle singole aziende sia in forma organizzata.

Altre informazioni

Riconoscimenti

Tipo riconoscimento

Premio De@Terra

Descrizione Riconoscimento

Vincitori Premio De@Terra 2017

Tipo riconoscimento

Nuovi fattori di successo

Descrizione Riconoscimento

Vincitori premio Nuovi fattori di successo 2017

Dati Partner



Fondazione Morando Bolognini

Sito web

<http://www.castellobolognini.it/>

Indirizzo

Piazzetta Bolognini, 2
26866 S. Angelo Lodigiano LO
Italia



Università del Piemonte Orientale

Sito web

<https://www.uniupo.it/>

Indirizzo

Via del Duomo, 6
13100 Vercelli VC
Italia



Eurosider

Sito web

<http://www.eurosider.com>

Indirizzo

Piazzale Thailandia, 6
58100 Grosseto GR
Italia



Silca snc

Sito web

<http://www.silosilca.it/>

Indirizzo

Via Archimede 285
47521 Cesena FC
Italia



Partisani srl

Sito web

<http://www.partisani.it/>

Indirizzo

Via Ugo Buli 2
47122 Forlì FC
Italia



Comune di Tortona

Sito web

<http://www.comune.tortona.al.it/>

Indirizzo

Corso Alessandria, 62
15057 Tortona AL

Italia



Coldiretti di Alessandria

Sito web

<http://www.alessandria.coldiretti.it/>

Indirizzo

Corso Crimea 69

15121 Alessandria AL

Italia
