

SVILUPPO SOSTENIBILE

# RIPARTIRE dal grano

*È l'ambizioso progetto realizzato da Utopie sorridenti  
Lo definiscono "laboratorio di sperimentazione sociale"  
L'idea è quella di un virtuoso ritorno al passato*

Michele Giacomantonio

**R**ipartire dal grano, come si faceva una volta, in modo naturale e tenendo al centro di questa utopia la salvaguardia dell'ambiente e la dignità del lavoro. In realtà questa idea è già stata strappata al mondo della fantasia e tradotta in atto concreto dai membri dell'associazione "Gramigna",

impegnati in un laboratorio di sperimentazione sociale che ha come scopo quello di ricostruire la filiera del pane, dal seme fino ai prodotti finali. Non a caso il progetto si chiama "Il seme che cresce", e si colloca nelle iniziative più vaste delle "Utopie sorridenti", che si occupano di economie sociali. Mario Coscarello, uno dei protagonisti di questo progetto che coniuga una sfida all'economia dominante e il tentativo di ritrovare ritmi e sapori perduti, spiega che la ricerca è partita dall'idea di ridare vita a un tipo di grano particolare, che gli agronomi consultati suggerivano come uno dei migliori e tuttavia poi abbandonato per la concorrenza spietata di altre tipologie di grano maggiormente convenienti. Quel grano perduto si chiama Senatore Cappelli, dal nome del politico che ne agevolò la diffusione e fu selezionato da un agronomo di nome Strampelli, e i soci del "Gramigna" sono riusciti a produrne una piccola quantità. Il Senatore Cappelli è un tipico grano del Sud, sconfitto nella guerra del mercato dalla produzione di altre tipologie di grano, ma che per qualità meritava di essere ritrovato. «L'esperimento è stato condotto su tre piccoli ap-

pezzamenti di terreno, complessivamente un ettaro e mezzo, ed è andato molto bene», dice con soddisfazione Coscarello. Così bene da motivare fortemente i soci del "Gramigna" a insistere nel dare concretezza all'utopia. Intanto la pur modesta quantità di grano è stata portata alla macina e anche qui la linea generale di porsi in modo alternativo alle ferree regole della produzione industriale sono state privilegiate.

Coscarello e i suoi amici hanno accuratamente cercato e scelto due mulini ad acqua, uno a Paola e l'altro a Torremezzo e lì hanno macinato il grano, rispettando il principio base di non consumare energia. «In questo modo – spiega ancora Coscarello – abbiamo avuto un buon prodotto col solo limite di aver atteso più tempo per ottenere il macinato». Una maggiore attesa che fa parte del gioco, visto che lo scopo non era far presto, come impone la produzione industriale, ma bene e rispettando l'ambiente. E la passione per il grano, che certamente proseguirà con maggiore impegno essendo questo primo tentativo poco più che un coraggioso esperimento, va ben oltre la sia pur non banale produ-

**LO SCOPO È RICOSTRUIRE  
LA FILIERA DEL PANE:  
DAL SEME AGLI ALIMENTI  
CHE ARRIVANO IN TAVOLA.  
IL PRODOTTO È INTITOLATO  
AL SENATORE CAPPELLI**



**PER MARIO COSCARELLO  
«OCORRE PUNTARE  
SULLA TRASPARENZA,  
COINVOLGENDO I PICCOLI  
PRODUTTORI LOCALI  
E STIMOLANDO I CONSUMATORI»**



Sopra, la presentazione del progetto "Il seme che cresce" presso il Gas "Villaggio Solidale" di Rende. Nelle altre immagini, alcune fasi della produzione del grano nel Cosentino

zione di un tipo di grano biologico di qualità. Infatti i soci di "Utopie sorridenti" pensano alla costruzione di «percorsi trasparenti, coinvolgendo i piccoli produttori locali e favorendo la crescita di una consapevolezza dei consumatori, educando alla qualità dei prodotti». È, a ben guardare, un nuovo e diverso modo di vedere il consumo e l'origine dei prodotti, af-

fidandosi a una filiera partecipata, in grado di diventare strumento di garanzia di qualità a costi sostenibili e competitivi.

«Si tratta di riprendersi il controllo della filiera di un bene primario come il grano, con cui tornare a produrre semola e farina utili per pane, pasta e dolci», spiegano i rivoluzionari del grano. Non si tratta, come banalmente potrebbe sembrare, di un ritorno pignolo all'antico, per esempio cercando i mulini ad acqua, ma di una sorta di filologia della produzione di qualità, lenta ma di maggiore livello. Ed è a questo punto che l'arcipelago delle associazioni in cui si muove "Gramigna" interviene. Perché dopo la produzione viene la fase della commercializzazione, che deve essere allo stesso modo realizzata seguendo i principi fondanti del consumo attento e consapevole. Ecco che entrano in gioco i Gas, i gruppi di acquisto solidale: numerosi piccoli gruppi che da tempo selezionano produttori di qualità di cui vengono veicolati i prodotti. Ma la qualità non è soltanto quella legata al prodotto, che deve essere biologico e a basso impatto energetico. Lo sguardo severo dei Gas si estende alla qualità etica. «Ci occupiamo soltanto di quei

prodotti che vengono realizzati senza lo sfruttamento della manodopera migrante», spiega Stefano Ammirato, del "Villaggio Solidale", un'associazione che è sorta all'interno di Villaggio Europa, a Rende, e che si impegna a ricostruire un tessuto sociale anche tramite il consumo solidale e consapevole. Il controllo sulla qualità etica delle piccole aziende che producono i prodotti biologici viene effettuato richiedendo loro un'autocertificazione, ma anche tramite frequenti visite nelle aziende stesse. Questi nuclei di consumo consapevole e solidale si stanno trasformando in realtà diffuse e importanti.

«All'interno del villaggio – continua Stefano Ammirato – siamo circa venti famiglie coinvolte in questo genere di azione sociale, ma complessivamente sono oltre quattrocento persone che operano attorno a questo impegno». Come il grano Senatore Cappelli, che tenacemente è stato riportato in vita dai soci del "Gramigna" e dal loro progetto, anche il consumo solidale è un seme, i cui frutti promettono una società diversa e migliore.

[m.giacomantonio@corrierecal.it](mailto:m.giacomantonio@corrierecal.it)

© riproduzione vietata

