

Forum nazionale:

Grani&Pani.

Conversazioni intorno al mondo del grano, della farina e del pane

25-26 settembre 2015

(Sintesi)

Il 25 ed il 26 settembre 2015 l'Accademia dei Georgofili ha ospitato Grani&Pani, forum nazionale sul grano, la farina e il pane.

Valorizzare la biodiversità dei grani italiani e promuovere il consumo consapevole di pane con un'attenzione crescente nei confronti dei suoi valori nutrizionali e salutistici: questi gli argomenti principali trattati nel forum. Promosso e finanziato da Camera di Commercio di Firenze e realizzato da PromoFirenze e Grassi&Partners con il coordinamento della giornalista gastronomica Paola Mencarelli, il forum ha messo a confronto agricoltori, mugnai e panificatori provenienti da tutta Italia, con il contributo scientifico della Facoltà di Scienze Agrarie di Firenze, per far luce sul presente e discutere sul futuro della produzione di grano, farina, pane.

Ad introdurre le due giornate di lavori, la conferenza stampa di apertura presieduta dal prof. Giampiero Maracchi, presidente dell'Accademia dei Georgofili, alla quale hanno preso parte il dott. Claudio Bianchi, presidente di Promofirenze, il dott. Gianni Anselmi, presidente Commissione Sviluppo economico e rurale Consiglio regionale della Toscana, e il prof. Stefano Beneddelli, docente di Genetica Agraria della Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze.

A seguire, nell'arco delle due giornate, quattro sessioni di incontri con oggetto il Grano, la Farina, il Pane in Toscana e il Pane in Italia.

Durante il primo incontro dal titolo "Grani antichi e moderni: evoluzione delle varietà di grano, pratiche agronomiche, differenze produttive e qualitative, nutrizionali e salutistiche" – moderato dal dott. Filippo Legnaioli, presidente CIA – sono intervenuti gli agricoltori Rosario Floriddia dell'omonima azienda agricola di Peccioli (Pisa), Lorenzo Satti della Garfagnana Coop di

San Romano in Garfagnana (Lucca), Lorenzo Ighina de La Felicina di Calizzano (Savona), Giuseppe Li Rosi di Terre Frumentarie di Raddusa (Catania) e Vincenzo Coppola dell'azienda Zullo di Ruviano (Caserta). Si è posto l'accento sul valore dei grani antichi come testimonianza di un importante passato agricolo, ma anche e soprattutto come il presente e il necessario futuro della nostra alimentazione. Ad avvalorare questa tesi è il prof. Stefano Beneddelli, al quale è riconosciuto il merito di aver recuperato l'antica varietà di grano tenero toscano Verna e di averne sviluppato la coltivazione, insieme ad altre varietà abbandonate, in stretta collaborazione con alcune aziende agricole del territorio. Fermo restando il problema della produttività – i grani “antichi” producono 20 quintali per ettaro a fronte dei 70 quintali dei grani moderni (o di “forza”) – si è indagato su come la produzione agricola attuale riesca sì a sfamare una grande fetta di umanità ma allo stesso tempo distrugga la biodiversità delle coltivazioni e la ricchezza dei terreni. Quasi in tutte le regioni italiane, a partire dagli anni '70, il caleidoscopio di varietà coltivate si è ridotto a pochissime cultivar caratterizzate da taglia bassa e altamente produttive, ottenuto attraverso sistemi di miglioramento genetico comprendenti anche le tecniche di mutazione genetica. La selezione si è anche concentrata nell'incrementare la quantità e le caratteristiche tecnologiche del glutine, al fine di soddisfare le esigenze della panificazione e della pastificazione industriale. I nuovi grani hanno apparato radicale ridotto e richiedono quantità massicce di concimi chimici altamente inquinanti, inoltre, essendo di taglia bassa, devono competere con le erbe infestanti contro le quali occorrono i diserbanti; la terra viene così impoverita e distrutta. I grani “antichi” invece si nutrono grazie a radici profonde ed, essendo di taglia alta, non sono attaccati dalle erbe infestanti; inoltre si adattano ai terreni marginali e permettono così di recuperare importanti superfici per le colture.

L'incontro del pomeriggio, su “La macinazione del grano: evoluzione delle tecniche di molitura, storia, cultura; aspetti nutrizionali e salutistici delle differenti tipologie di farine” – moderato dal giornalista del «Corriere della Sera» Luca Zanini – ha visto il confronto tra il toscano Rosario Floriddia, anche mugnaio dell'omonimo mulino di Peccioli (Pisa), e due giovani provenienti dai due estremi d'Italia: Fulvio Marino del Mulino Marino da Cossano Belbo in Piemonte e Filippo Drago di Molini del Ponte da Castelvetro in Sicilia. Si è parlato del valore della macinazione a pietra, soppiantata dagli anni '50 dai nuovi e più efficienti mulini a cilindri in metallo, e della necessità di un ritorno al passato, avvalendosi però della tecnologia moderna, come il selezionatore ottico che elimina le impurità dalle granaglie attraverso il controllo dei colori. La macinazione a pietra è l'unica a garantire una farina veramente

integrale e a preservare l'integrità dei principi nutritivi del chicco che si trovano nel germe e nella crusca, che vengono invece eliminati nella macinazione industriale. Occorre quindi diffidare della qualità delle farine integrali industriali, poiché molto spesso si tratta di farine raffinate a cui è aggiunta la crusca in un secondo momento. Alla tutela dei mulini a pietra si dedica l'Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici, il cui presidente Gabriele Setti è intervenuto per ricordare che ogni terza settimana di maggio l'Associazione con sede a Revere, nella provincia di Mantova, apre le porte di queste antiche attività in occasione delle Giornate Europee dei mulini. Di notevole interesse l'intervento del nutrizionista Pier Luigi Rossi di Arezzo, che ha spiegato come i grani si siano co-evoluti per millenni con l'umanità, poiché costituiti da sostanze che comunicano con il nostro genoma. Alcuni studi hanno provato che, alimentandosi per 8 settimane con la varietà di grano tenero Verna, contenente meno glutine, più fibre e meno calorie, si assiste a un abbassamento significativo di LDL (il colesterolo cattivo). «La nostra vita e la nostra felicità dipendono in gran parte da quello che accade nell'intestino tenue», è la conclusione del prof. Rossi, perché è lì che i cibi diventano molecole che entrano dentro di noi insinuandosi nel nostro DNA.

Durante la seconda giornata il focus si è spostato sul pane e sulla lievitazione, in Toscana ed in Italia.

A introdurre “La panificazione in Toscana tra tradizione e modernità” un interessante excursus del prof. Zeffiro Ciuffoletti, docente di Storia Contemporanea dell'Università degli Studi di Firenze e accademico dei Georgofili, che ha introdotto l'argomento ripercorrendo le cause storiche ed economiche che hanno portato il pane toscano a essere “sciocco”, ossia senza sale. Luisanna Messeri, cuoca toscana, scrittrice e autrice tv, ha ricordato quanto il pane sia radicato nella tradizione culinaria di questa regione, come testimoniano le numerose ricette tuttora in uso come la ribollita (con il cavolo nero, obbligatorio per Statuto negli orti medievali), la pappa col pomodoro, l'acquacotta, i crostini. Storia e tradizione hanno poi ceduto il passo al confronto tra i panificatori toscani – Marco e Corrado Menchetti del Panificio Menchetti Pietro di Cesa (Arezzo), Elia Piazzetti dell'Antico Forno a legna di Ronta, Borgo San Lorenzo (Firenze), Pasquale Mauro di Panificio del Ponte di Prato e David Bedu di Pank La Bulangeria presso il Mercato Centrale Firenze – che del passato hanno fatto tesoro ma che nel contempo hanno virato verso una produzione più attenta alla qualità delle farine e alla lievitazione. In particolare riguardo alla lievitazione, la tendenza è quella di sostituire il lievito di birra, comunemente usato nella maggior parte dei panifici per motivi di praticità,

con il lievito madre, a cui sono riconosciute caratteristiche superiori. Come ricorda il prof. Stefano Benedettelli, il lievito di birra è popolato da miliardi di lieviti della stessa natura, mentre la pasta madre contiene milioni di lieviti e batteri malo-lattici di ceppi diversi, in grado di sviluppare profumi e aromi irripetibili.

Nel pomeriggio del sabato, dedicato a “La panificazione in Italia tra tradizione e modernità”, l’attenzione si è spostata sui panificatori che da nord a sud del paese interpretano al meglio il nuovo messaggio legato agli aspetti salutistici e nutrizionali del pane. Davide Longoni del Panificio Longoni di Milano, Enrico Giacosa dell’omonima Panetteria di Alba (Cuneo), Alessandro Battazza di Lièvita a Riccione (Rimini), Beppe Concordia del Panificio Adriatico di Bari, Pasquale Polito e Davide Sarti di Forno Brisa (Bologna). La giornalista Laura Lazzaroni de «L’Uomo Vogue» ha moderato l’incontro, ponendo l’accento su come, ormai in tutto il territorio nazionale, ci sia una crescita esponenziale di panificatori di nuova generazione che, alcuni raccogliendo eredità familiari, altri iniziando da zero, hanno intrapreso la strada del cambiamento. Si è parlato di come purtroppo il pane sia diventato uno degli alimenti più demonizzati della nostra alimentazione, il carboidrato nocivo, il complemento inutile di un pasto e di come invece, sostituendo la farina bianca con farine semintegrali o integrali, combinate alla lievitazione naturale con pasta madre che ne esalta profumi e sapori, il pane possa tornare ad essere un alimento sano con attività funzionali anziché mero companatico. E possa fare da portabandiera di diversità regionali legate non solo alla forma, quanto alle molteplici biodiversità regionali dei diversi tipi di grano coltivati. Si è parlato anche di progetti di filiera completa, progetti di cooperazione e collaborazione tra agricoltori e panificatori, come quello che Enrico Giacosa da Alba sta portando avanti insieme ad altri panificatori delle Langhe. O come quello di Franco Pepe, maestro pizzaiolo napoletano tra i più affermati in Italia, che in collaborazione con l’agronomo Vincenzo Coppola ha iniziato fare la sua pizza con la farina da grano “nostrum”, ossia l’antica varietà “Autonomia” proveniente da 13 comuni diversi della sua zona.

Esempi virtuosi, che aprono la strada a una nuova era di consapevolezza riguardo al consumo dell’alimento che ha fondato la nostra civiltà e che dobbiamo riportare al centro della nostra alimentazione.