la Rassegna.it
Fondata nel 1906

23 Aprile 2013

Il pane “made in Bergamo” raddoppia

Passa da 300 a 600 ettari la superficie coltivata a frumento per la panificazione promossa dall'Aspan. Il progetto unisce sosteniblità ambientale e promozione dell'economia del territorio. Capello: «Ora anche premi ai produttori per migliorare la qualità»

Il grano a chilometro zero raddoppia e passa da 300 a 600 ettari coltivati. Dal campo alla borsa della spesa, l’Aspan porta sulle tavole dei consumatori un pane bergamasco, realizzato con farine di frumento locali, pronte ad esaltare l’arte della panificazione e a garantire ai produttori agricoli un riconoscimento alla loro professionalità. Il progetto “Bergamo. La mia terra, il suo pane”, nato dalla sensibilità etica e dall’attenzione alla sostenibilità ambientale dell'Associazione panificatori artigiani di Bergamo, sta seminando tante nuove spighe, che a giugno e a luglio daranno i loro frutti. Quest’anno l’iniziativa è accompagnata da un disciplinare curato da un agronomo sulle tecniche di coltivazione per mantenere i più alti standard qualitativi.

Il progetto rappresenta già una realtà, alla luce dei successi ottenuti dalla prima sperimentazione – in via Lunga a due passi dalla Fiera dove Elio Turani ha subito colto la sfida lanciata dall’Aspan – che ne ha mostrato appieno le potenzialità, anche in relazione all'azzeramento dei costi di trasporto del grano, senza aggravi di spesa per il consumatore finale, e dalla prima commercializzazione, con 17mila quintali di panini prodotti. «In avvicinamento al tema di Expo 2015 “nutrire il pianeta” – ricorda Roberto Capello, presidente dell’Aspan -, intendiamo continuare a dimostrare la possibilità di coltivare nel territorio un grano per la panificazione in modo economicamente sostenibile, fornendo un’alternativa alle

farine di importazione, che rappresentano l’80 per cento di quelle impiegate attualmente in Italia. Agli agricoltori andranno 280 euro a tonnellata di grano utile per la panificazione, contro i 140 euro a tonnellata per il grano destinato a foraggio ed altri impieghi. Non mancheranno premi per riconoscere la cura e l’attenzione nella coltivazione e per dare vita ad un prodotto eccellente».

L’iniziativa coinvolge tutte le componenti della filiera: «I vantaggi del pane bergamasco sono di tutti – dice Capello -, dall’orgoglio di trasformare farine locali al piacere di portare a tavola un pezzo di Bergamo». L’idea è quella di incrementare in futuro ulteriormente la produzione, producendo ricchezza sul territorio e per il territorio, riducendo al contempo i costi ambientali, valorizzando il paesaggio e creando forti e solidi legami territoriali fra produttori e trasformatori locali.

La sfida dei panificatori Aspan è stata sposata dalla Banca Popolare di Bergamo e affiancata da Provincia, Camera di Commercio, Confagricoltura, Coldiretti, Fogalco e Slow Food, che hanno subito condiviso un progetto economico e promozionale trasversale. La Banca Popolare di Bergamo ha messo a disposizione un prestito per l’acquisto del grano e la Cooperativa di Garanzia dell’Ascom Fogalco garantisce per il 50 per cento il finanziamento. Alla filiera manca, al momento, solo un mulino bergamasco in grado di lavorare il grano coltivato, ma da oggi il progetto conta un nuovo partner per la molitura: al molino Magri a Marmirolo, in provincia di Mantova, si è aggiunto infatti il Molino Fiocchi di San Giuliano Milanese.