

Si rafforza il progetto di filiera che coinvolge molte realtà locali Dal grano ai biscotti “made in Val Sangone”

Si rafforza il convincimento della bontà e della possibilità di una filiera dal grano ai biscotti nell'area della Val Sangone e di parte della bassa Valle di Susa. Dal campo, dalla coltivazione di frumenti storici con l'Associazione Principi Pellegrini DiVangAzioni e farine di qualità per prodotti da forno “fatti in Giaveno”, lavorati dall'associazione Panificatori Artigiani De.C.O. di Giaveno, passando attraverso la ricerca e lo studio scientifico del Rea, la valorizzazione storica e culturale tipica dell'Associazione Centro e Tradizioni Popolari, del Museo Civico Etnografico del Pinerolese e del Mulino Du Detu, impianto storico con oltre 800 anni di pas-

sato e l'attualità fra visite, attività didattiche e coltivazione. Domenica 14 luglio, l'appuntamento con le “Filieri Agricole di montagna e la meccanizzazione appropriata” ha offerto al gruppo di lavoro e ad un pool di motivati una proficua occasione per raccontare i passi in avanti fatti e confrontarsi sulle nuove prospettive.

Il tutto anche nel quadro offerto dalla “Civiltà del Pane”, ambito di applicazione dell'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone. Tutti i protagonisti hanno relazionato sull'andamento della filiera Val Sangone in atto: particolarmente interessante il report sulla coltivazione di grani teneri e duri con semi provenienti dal Giardino

Botanico di Zurigo e dal Crea di Vercelli per il percorso storico evolutivo del grano partendo da 30 mila anni fa, esposto da Lilliana Quaranta, con ben 25 tipologie catalogate ed esposte, di cui una parte composta da cultivar ibridate da Nazareno Strambelli, la considerazione della coltivazione a grano come pratica capace di ridare cura alla terra e bellezza al paesaggio illustrato da Alessandra Maritano del Musep, che ha parlato anche di più coltura uguale più cultura, e la pratica colturale per una riappropriazione dei prati locali, per l'auto sostentamento e un freno al depauperamento dei contadini di Pierluigi Brandol. Claudio Ostorero, per la fami-

glia Colombatti proprietaria del Mulino Du Detu, dove nel pomeriggio si sono tenute le visite e un'ultima mietitura, ha riportato dell'impegno privato alla filiera e delle esperienze fatte con il gruppo, mentre Dario Calcagno, a guida dei Panificatori, ha calato nella produzione di biscotti del pellegrino uno dei risultati del processo in corso.

Ha offerto spunti per la prosecuzione l'intervento di Walter Franco del Dipartimento di Ingegneria Meccanica del Politecnico di Torino con casi studio e prototipi sulle macchine appropriate per una agricoltura contadina montana, fra l'opportunità di attrezzature condivise, problemi di acces-



Il gruppo che si ritrovato domenica 14 luglio

sibilità ai terreni e di manovra alla ricerca di produrre macchine semplici, di basso costo, flessibili e orientate all'uso sociale. Per gli eventi del programma 2019 “Dal grano al pane, tra forni e mulini”, Federico Elia dell'Ecomuseo ha ri-

cordato il prossimo appuntamento, quello di domenica 27 luglio, dalle 18 alle 23, nel Vallone dell'Indritto, con i falò di San Giacomo e la panificazione a borgata Tonda. Info tel. 011.9349681.

ANDREA MARITANO