

LA PASTA CIVICA_ Progetto della comunità di Migliarino

L'ASBUC (Amministrazione Separata Beni di Uso Civico) di Migliarino è un ente con personalità giuridica privata che gestisce, a tutela e negli interessi della comunità, circa 100 ettari di terreni agricoli di uso civico, ubicati in gran parte nell'area di bonifica del lago di Massaciuccoli, all'interno del Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli, un territorio unico ed esclusivo con una elevata vocazione turistica ma molto vulnerabile dal punto di vista ambientale (zona vulnerabile ai nitrati ai sensi della direttiva 91/676/CEE) Tali beni di demanio collettivo rappresentano per i residenti una identità storico-culturale da custodire e un forte legame con il territorio, con positive ricadute di carattere socio-economico.

Il comitato ASBUC si è dato l'obiettivo di valorizzare questi terreni di uso civico dal punto di vista economico e allo stesso tempo di preservare lo straordinario territorio dall'inquinamento chimico derivante da una attività agricola condotta con metodi convenzionali.

E' nata così l'idea di dare vita e sostegno a progetti di comunità volti alla produzione di cibi di qualità, ottenuti con metodi rispettosi dell'ambiente e allo stesso tempo salubri per la salute umana. Lo scopo è di attuare dei progetti di filiera corta e a km 0 dove operino essenzialmente imprenditori locali *dall'agricoltore, alla ditta di trasformazione, ai punti vendita, ai ristoranti, ai gruppi di acquisto solidale ecc.*, dando così una spinta all'economia e al settore turistico locale, che sempre più spesso passa anche attraverso la tavola, e nello stesso tempo contribuire alla salvaguardia e al miglioramento ambientale attraverso anche una forte riduzione dei consumi energetici e dell'inquinamento legato al trasporto. Per questi motivi nel 2011 abbiamo dato avvio alla filiera a km 0 della PASTA CIVICA.

La PASTA CIVICA è ottenuta con 100% di grano Senatore Cappelli, *varietà antica di frumento duro* coltivata nei fertili terreni civici dell'A.S.B.U.C. di Migliarino, all'interno del comprensorio del lago di Massaciuccoli.

La varietà di grano duro Senatore Cappelli nasce nel 1915 (così chiamata in onore del promotore della prima riforma agraria dell'Italia unitaria) attraverso una accurata selezione genealogica portata avanti da Nazzareno Strampelli. Questo grano è caratterizzato da una taglia elevata che lo rende suscettibile all'allettamento, da una notevole rusticità e adattabilità e da una eccellente qualità della sua semola per l'elevato tenore di proteine, lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali.

E' una varietà di grano che, al contrario delle moderne varietà "nane" presenti oggi sul mercato, non ha subito alterazioni con le moderne tecniche di manipolazione genetica, preservandosi inalterata nel tempo. Essa inoltre si avvantaggia moltissimo delle tecniche agronomiche a basso impatto ambientale e, in particolare di quelle biologiche infatti, la sua taglia elevata e la sua rusticità permettono, un'elevata competitività nei confronti delle infestanti anche con modeste densità di semina e scarse concimazioni azotate che possono essere completamente omesse anche nei terreni meno fertili. La coltivazione di grani antichi con tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente oltre ad incidere positivamente sull'inquinamento del suolo e delle acque, sulla flora e fauna, sulla biodiversità e sulla qualità paesaggistica (intesa come varietà del panorama), può avere notevoli ripercussioni anche sulla salute umana: recenti studi epidemiologici hanno dimostrato che l'uso di grani "moderni" per la produzione di pasta e pane, dotati cioè di elevato contenuto in glutine di alta qualità tecnologica (il glutine garantisce impasti velocemente panificabili e paste resistenti alla cottura) produce una sensibilizzazione dell'organismo a questa proteina (celiachia) (Prof S. Benedettelli et al. 2013 "Pane nuovo da grani antichi" Libro pubblicato da Provincia di Siena).

Illustrazione della buona pratica e dei risultati conseguiti

La PASTA CIVICA è ottenuta con 100% di grano Senatore Cappelli, *varietà antica di frumento duro con caratteristiche nutritive eccezionali per l'elevato tenore di proteine, lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali*, coltivata nei fertili terreni civici dell'A.S.B.U.C. di Migliarino, all'interno del comprensorio del lago di Massaciuccoli.

Le fasi della produzione della PASTA CIVICA ha visto coinvolti i seguenti attori:

_gli agricoltori del luogo che hanno coltivato sui terreni di uso civico all'interno del Parco il grano Senatore Cappelli, ricorrendo a tecniche agronomiche della tradizione contadina, senza uso di concimi chimici, diserbanti e pesticidi.

_il Molino F.lli Rossi di Fivizzano che, attraverso un'attività molitoria tradizionale mediante macine a pietra, ha trasformato il grano Senatore Cappelli in una semola di altissimo valore nutrizionale, grazie anche alla totale conservazione del germe di grano, la parte più nobile e saporita del seme.

_l'Antico Pastificio Conforti di Migliarino che, con sapiente maestria, ha trasformato la pregiata semola del cereale in una pasta artigianale, che conserva ancora il profumo e il sapore dei cibi antichi: la trafila tradizionale al bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura, esaltano le qualità organolettiche di questo antico cereale, preservandone lo straordinario gusto.

Quanto fatto fino ad ora, è un primo passo per verificare innanzitutto il gradimento dei consumatori verso questo prodotto, ma anche per stendere le basi di un programma di lavoro più articolato attraverso il coinvolgimento di altri agricoltori a cui l'asbuc si è impegnato a distribuire gratis la semente,, dei ristoratori, gestori di strutture turistiche e commerciali locali che, grazie alle ottime qualità organolettiche della pasta civica prodotta all'interno di un'area protetta, potranno dare un valore aggiunto alla propria offerta, dell'Università per la valutazione degli aspetti salutistici e nutrizionali, delle varie istituzioni e del Parco per la promozione del progetto e la ricerca di finanziamenti, e di tutti i consumatori responsabili, attenti cioè non solo alla qualità e alla salubrità di ciò che mangiano, ma anche alla sostenibilità ambientale e etica dell'intero processo produttivo.

Nel 2014/15 la superficie coltivata a grano Senatore Cappelli, ammonta a circa 5 ettari, che garantiranno un'ottima resa di grano Senatore Cappelli da destinare alla produzione di PASTA CIVICA nel corso del 2016.

Il nostro obiettivo è di creare le condizioni e i presupposti per la nascita di una vera e propria filiera di prodotto, mediante la sottoscrizione di un accordo di filiera tra i diversi soggetti partecipanti, che definisca oltre al disciplinare di produzione di ciascuna fase del processo, gli obblighi di conferimento, acquisto e vendita di quantitativi stabiliti di materia prime, prodotti semilavorati e finiti, garantendo a ogni partecipante la giusta remunerazione.

L'obiettivo futuro sarà quello di affiancare alla filiera PASTA CIVICA nuovi progetti a km zero che vadano ad interessare altre tipologie di prodotto ottenuti con metodologie rispettose dell'ambiente. Progetti semplici che oltre a contribuire al miglioramento della qualità del territorio e alla sua salvaguardia, possano diventare forza trainante nell'economia locale e nel settore turistico enogastronomico.

Per ulteriori approfondimenti vedere sul sito web dell'asbuc di Migliarino indirizzo:
www.asbucmigliarinense.it