

A Levice convegno sul pane di Langa Fra i giovani agricoltori è in crescita la riscoperta di antiche varietà di grano



Buona partecipazione all'incontro «Il Nostro Pane»

MANUELA ARAMI
LEVICE

Il pane della Langa fa bene. È in crescita la scoperta di antiche varietà di grano da parte di giovani agricoltori. Torna l'utilizzo del mulino a pietra. I panificatori si dotano di disciplinari. Lo sostengono gli esperti intervenuti al convegno «Il Nostro Pane» organizzato da «La Prima Langa. Osservatorio per il Paesaggio delle Valli Alta Bormida e Uzzone» a Levice.

Il dibattito ha trattato diversi aspetti relativi alla filiera del pane, a partire dalla produzione dei grani tradizionali e antichi come il Frassineto e il Triticale, la loro lavorazione nei mulini locali, la panificazione e la distribuzione del prodotto finale. Non sono stati dimenticati gli aspetti nutrizionali positivi - illustrati dal medico Massimiliano Fossarello - che il pane prodotto con grani antichi apporta anche a coloro che soffrono di intolleranze.

Filiera locale

La docente universitaria Anna Marson ha tracciato lo stretto rapporto tra il pane e il paesaggio «policulturale» dell'Alta Langa e delineato le prospettive che una filiera locale può aprire per la valorizzazione del patrimonio sia materiale (i terrazzamenti, i forni in pietra comunitari) sia immateriale (le micche, la sapienza dell'uso dei forni).

L'esperienza del Consorzio «Pan ed Langa», presentata dal panificatore Enrico Giaccosa, è una delle più significative. Si tratta di un marchio che combina la salubrità del prodotto e l'equità della remunerazione delle diverse fasi di produzione (la coltivazione e raccolta delle varietà di grani, la molitura, la panificazione).

Andrea Ferrero del Mulino Stenca di Cortemilia ha messo in evidenza come si stiano programmando nuovi investimenti con l'uso di macine a pietra. Per quanto riguarda la produzione dei grani, Mauro Fornaris della Coldiretti ha raccontato come l'Associazione stia puntando su queste nuove filiere fornendo consulenza ai coltivatori. Marcello Gatto ha confermato questo spirito illustrando l'esperienza del «Consorzio tutela e valorizzazione cereali e legumi Alta Langa» di cui è presidente.

Spazio, poi, alla testimonianza dell'agricoltore Elia Zanellato che riesce a coniugare, nonostante le difficoltà date dagli ungulati e dalla ricerca dei macchinari adatti, piccoli appezzamenti con la qualità del prodotto finale. Fondamentale, per il docente Alberto Magnaghi, è connettere tutti gli attori che rappresentano la filiera, mentre il presidente de «La Prima Langa», Renato Galliano, ha proposto di costituire un gruppo di lavoro fra le parti coinvolte