



Il grano piantato nelle zone collinari in località Casale e alcuni momenti della raccolta

L'agricoltura a chilometri zero è una filosofia di consumo ecosostenibile: le aziende agricole aprono le porte ai consumatori permettendo loro di acquistare i propri prodotti senza dover passare attraverso intermediari. Un progetto che a Cantiano ha trovato la sua prima attuazione concreta attraverso tre attori locali: un'azienda agricola (Nazareno Ceccarini), un panificio (Forno Mazzoni) e un mulino (quello più vicino al territorio comunale, a Branca di Gubbio). Nello specifico l'azienda agricola ha provveduto a piantare grano tenero nella zona collinare di Casale adatto alla panificazione. Qui i primi risultati: dagli esami si sono riscontrate le ottime qualità del grano grazie

ECONOMIA *Primo progetto nel territorio*

Agricoltori, mugnai e panifici Ecco un prodotto a km zero

anche al tipo di ambiente collinare dove l'acqua piovana non ristagna ma scola favorendo la maturazione. Il secondo passaggio si è espletato al mulino dove è stato macinato prima di arrivare al panificio. Ecco quindi realizzato il pane di Chiaserna prodotto a km zero. Soddisfatti gli attori protagonisti, mentre altri, sempre locali hanno manifestato interesse per inserirsi nel circuito. D'obbligo alcune consi-

derazioni: il costo del grano che a gennaio era di 11 euro al quintale, è salito a 26 da quando la Russia, a causa degli incendi, ha bloccato le esportazioni. Quindi in tanti sono ricorsi al grano di paesi europei con costi esorbitanti. Così in Italia si è intrapresa questa strada e diverse regioni italiane hanno già approvato la legge che regola i cibi a km zero in controtendenza con la globalizzazione poiché questi

prodotti per definizione non possono "viaggiare" molto, e, per essere tali, non possono superare i 70 Km dal luogo dove sono stati prodotti. In un contesto di crisi acuta, questa forma di distribuzione commerciale potrebbe trovare terreno fertile con certi vantaggi: l'agricoltura che per decenni è stata motore trainante nel nostro contesto, potrebbe tornare in auge. Inoltre l'assenza di intermediari e il mancato trasporto su ruote determinerebbero una riduzione dei prezzi dei prodotti che acquisirebbero maggiore qualità. Non dovendo essere impacchettati, etichettati e distribuiti vengono infatti venduti ancora freschi con la certezza che si tratta di cibi locali, cosa ormai piuttosto rara, soprattutto per quanto riguarda frutta e verdura che spesso provengono dall'altro capo del mondo. In definitiva con questa scelta di consumo, si valorizza la produzione locale e si recupera il legame con le proprie origini, esaltando nel contempo gusti e sapori tipici, tradizioni gastronomiche e produzioni locali.

Guido Giovagnoli

