

Alle Cascine di Tavola progetto per la semina di grano antico incontaminato

5 Agosto 2012  Categoria: Economia, Tradizioni, Vita in città



Il progetto “La memoria dei semi – Valorizzazione dei grani antichi mediante lo sviluppo di un sistema territoriale di filiera corta” sarà attivato nei prossimi giorni nel parco delle Cascine di Tavola. Il piano, presentato dall’associazione culturale La Piazzoletta, è stato approvato nell’ultima seduta di giunta e sono già stati perfezionati gli atti per la messa in coltura. Si tratta di una sperimentazione che ha lo scopo di promuovere la produzione del pane tradizionale di Prato con farina di grani antichi incontaminati e con metodi tipici della tradizione contadina.

Tale progetto si inserisce in una delle linee strategiche dell’amministrazione comunale che è quella dello sviluppo del sistema dei parchi e, tra questi, della riqualificazione e ampliamento del parco della Cascine di Tavola che potrebbe tornare ad essere, come ai tempi di Lorenzo de’ Medici, luogo di sperimentazione ed eccellenza agricola, sviluppando appieno le sue potenzialità ambientali, storiche, agricole, turistiche e ricettive. Oltre a ciò, la sperimentazione, rappresenta un’opportunità per lo sviluppo della filiera corta quale promozione di una diversificazione delle attività economiche sul nostro territorio volta a valorizzare i prodotti tipici e di qualità della realtà pratese.

“Nel contesto del parco della Piana, la fattoria di Lorenzo il Magnifico può rappresentare il fulcro di un nuovo progetto di sviluppo – ha commentato il sindaco Roberto Cenni -. Questa sperimentazione, oltre che muoversi per la promozione della filiera corta e per la qualità dei nostri prodotti tipici, rappresenta anche la semina di una speranza per un nuovo futuro della città”.

Nello specifico, su 5 ettari del podere “Le Polline” nel parco delle Cascine di Tavola, ora consegnato ad Asm per la manutenzione, saranno coltivate alcune specie di semi riprodotti in purezza nell’alta Maremma. Le sementi saranno fornite gratuitamente dall’associazione La Piazzoletta che, sempre gratuitamente, si occuperà di provvedere alla supervisione dell’attività sperimentale insieme all’agronomo di Asm, Marco Mascelli. L’associazione Aideatoscana provvederà già da lunedì, alle attività di aratura e preparazione cui seguiranno semina, raccolta e trebbiatura, necessarie per permettere la coltura sperimentale. Il prossimo anno, di questi giorni, si potranno macinare le farine e quindi assaporare la nostra “bozza di Prato” prodotta con questi grani incontaminati.