

09/01/2015 15:35



Sviluppo Economico Il progetto "La memoria dei semi" inserito nel catalogo che sarà presentato dalla Regione Toscana

## **Il Comune di Prato all'Expo 2015 con il pane ottenuto dai grani antichi**

Più di 650 kg di bozza pratese, ottenuti con le farine a basso contenuto di glutine derivanti dai grani antichi coltivati alle Cascine di Tavola, distribuiti nelle mense scolastiche di 8 scuole

Anche il Comune di Prato sarà all'Expo 2015 di Milano con il progetto "La memoria dei semi", selezionato come buona pratica nel catalogo che sarà presentato dalla Regione Toscana sul tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita", a cui è dedicata la manifestazione internazionale. Una vetrina importante quindi per una delle esperienze più significative su questo tema portate avanti dall'assessorato allo Sviluppo Economico, in collaborazione con l'assessorato alla Pubblica Istruzione, l'associazione La Piazzoletta, L'Università di Firenze (Facoltà di Agronomia) e l'associazione Aidea Toscana. Come è noto il progetto ha portato alla coltivazione dei semi antichi a basso contenuto di glutine in quasi 10 ettari del Podere Le Polline delle Cascine di Tavola, da cui sono stati ricavati 15 quintali di grano, di cui 6 destinati alla semina e 9 alla macinazione, con cui sono stati impastati 650 kg di pane ad alta digeribilità poi distribuiti nelle mense scolastiche di 8 istituti scolastici per un totale di 650 bambini in tre mesi. Qual è infatti la caratteristica dei semi antichi? in queste varietà il frumento è a bassa/media forza, più facilmente tollerabile e digeribile rispetto ai grani moderni. Si tratta di una migliore qualità alimentare rispettosa della salute. Questo è ancora più importante per la salute dei bambini, che nei loro primi anni possono sviluppare intolleranze e allergie alle farine moderne ed al glutine che ne potrebbero condizionare la crescita. Anche dal punto di vista della coltivazione, è stato scelto di adottare pratiche rispettose sia della salute che dell'ambiente: «La partecipazione ad Expo 2015 ci consente la valorizzazione di un prodotto cardine della nostra cultura e del nostro territorio e la presentazione al mondo della nostra identità - afferma l'assessore allo Sviluppo Economico Daniela Toccafondi - Ci sono tantissimi prodotti della tradizione pratese che possono comunque in ugual misura contribuire a comporre questa identità». Insieme alla progettazione il Comune di Prato ha realizzato anche un video promozionale sull'esperienza in atto disponibile all'indirizzo <http://vimeo.com/105801009>.

L'inserimento del pane ottenuto da questi grani antichi nelle scuole materne cittadine, ha inoltre incontrato il consenso e l'interesse di genitori, che hanno mostrato particolare attenzione sia verso la valorizzazione di produzioni antiche del territorio che verso un tipo di alimentazione sana e genuina. Il grano "antico", ha anche la caratteristica di essere autoriproduttore. Infatti con parte del raccolto ottenuto nel corso di una prima fase della coltivazione, il Comune ha deciso di allargare l'area coltivata, ottenendo la quantità di farina necessaria per produrre pane. Tale caratteristica del grano coltivato consente di creare un sistema di filiera chiusa, integrata e completa, che si auto-sostiene nel tempo. L'obiettivo progettuale, come rimarcato dall'assessore Toccafondi, è lo sviluppo di nuovi modelli di comportamento, e di stili di vita rispettosi della salute, attraverso strumenti come informazione, conoscenza ed esperienza, in un percorso locale teso allo sviluppo sostenibile del pianeta, è questa la storia che il Comune di Prato vuole raccontare nella vetrina di EXPO 2015.

La diffusione dell'esperienza progettuale del Comune non finisce qui. La sperimentazione, che anche per quest'anno proseguirà alle Cascine, ha infatti passato l'esame di ammissibilità anche nel bando promosso da Europa Nostra (<http://www.europanostra.org/heritage-awards/> ) incentrato sulla promozione delle eccellenze di livello europeo nel campo della "cultural heritage", volte a promuovere uno sviluppo sostenibile del nostro ecosistema.

*cb*