



Cristina Micheloni

### **Pan di sorc anno secondo**

La filiera biologica della produzione del pan di sorc nel secondo anno si consolida e identifica i punti di debolezza su cui lavorare nel prossimo anno.

Sul fronte della produzione agricola l'annata 2008-2009 ha consentito di produrre nell'areale dell'Ecomuseo sia granella di frumento, che di segale che di mais (sia cinquantino di vecchi ecotipi che ibridi recenti di mais vitreo a ciclo breve). La granella poi viene molita da un mulino certificato a Reana del Rojale che rende disponibile sia la farina per la produzione casalinga sia di pane che di polenta (il mais anche a quello serve!) sia per la produzione artigianale del pan di sorc da parte di un forno a legna a Rive d'Arcano. Chi poi lo ha voluto assaggiare e comperare ha avuto diverse opportunità tra manifestazioni locali, sagre, mercati locali e negozi del bio della provincia di Udine che lo offrono settimanalmente.

### **Che cosa va risolto**

Non tutto però ancora funziona al meglio e l'anno di attività ci ha permesso di individuare i punti su cui è necessario agire nel prossimo anno:

- individuare un luogo adeguato per lo stoccaggio delle granelle
- proporre in modo più capillare nella ristorazione di qualità il pan di sorc come dessert ma anche come accompagnamento di insaccati e formaggi.

### **Che cosa va migliorato**

Altre cose invece stanno andando abbastanza bene ma c'è spazio di miglioramento:

- identificare gli ecotipi di cinquantino che meglio si adattano alla coltivazione nell'area ecomuseale ma anche alla panificazione
- allargare il numero di produttori e hobbisti coinvolti.

### **Ma anche che cosa sta bene**

Diverse cose stanno andando già piuttosto bene e sono il motivo che ben lascia sperare per il proseguo delle attività:

- la qualità delle farine e del pane è apprezzata dai consumatori e la richiesta sta crescendo
- i produttori, piccoli e grandi, hanno a disposizione dei consigli tecnici per migliorare le proprie attività
- l'ecomuseo ha attivato un percorso di certificazione "di gruppo" offrendosi come interlocutore dell'ente di controllo e consentendo così l'accesso alla certificazione a produttori anche di minime dimensioni pur fondamentali per la salvaguardia della biodiversità locale tramite la coltivazione dei diversi ecotipi di cinquantino.

Volendo trarre un bilancio si può quindi essere positivi e, consapevoli che per incidere sulle abitudini degli agricoltori e su quelle dei consumatori ci vuole sempre tempo, ritenere che due anni di attività hanno permesso di raggiungere dei risultati che possono dare soddisfazione. Se questa è la base si può anche iniziare a valutare il futuro del pan di sorc in modo "autonomo" ovvero uscito dall'incubatoio dell'ecomuseo ed in grado di

crescere con le proprie forze visto che si è sempre lavorato per la sostenibilità ambientale ma anche economica delle iniziative questa è l'evoluzione che vogliamo!

## **Il biologico per le piccole aziende: la certificazione di gruppo**

La maggioranza delle aziende agricole italiane è a conduzione diretta o part-time, ovvero è condotta da lavoratori che traggono il loro reddito principale da altri settori, non da quello agricolo ed è spesso caratterizzata da superfici coltivate assai ridotte. Ciò è ancor più vero a livello regionale e soprattutto nella fascia pedemontana. Questo insieme di aziende e di hobbisti è comunque custode di una vastissima parte del territorio e contribuisce fattivamente alla produzione agricola andando ben oltre le esigenze dell'auto-consumo familiare.

Tali aziende sono la concretizzazione più efficace del concetto di agricoltura multifunzionale, che segna per il mondo agricolo il passaggio dalla centralità della produzione alla centralità dell'ambiente. Si tratta di un passaggio di prospettiva indispensabile per ridare all'agricoltura il suo ruolo di cerniera tra produzione e territorio, tra alimentazione e salute, tra lavoro e sviluppo sostenibile. Cioè uno sviluppo incentrato sui valori ed i bisogni reali che ogni territorio esprime.

Il riconoscimento del ruolo delle micro-aziende nella gestione del territorio è cruciale e l'alta intensità di mano d'opera, tipica delle piccole aziende, è garanzia di un'attiva gestione, attenta anche ad una difesa della biodiversità locale.

L'agricoltura biologica è per sua natura la forma che meglio si adegua alla gestione dell'ambiente e all'ottenimento di alimenti di qualità, quindi sembrerebbe pressoché scontato che le aziende familiari ed anche le micro-aziende scegliessero tale metodo. Ma è così solo in parte e ciò per due motivi: 1) semplice mancanza di conoscenza del metodo biologico, legata al fatto che appunto spesso non si tratta di agricoltori professionisti; 2) effetto deterrente del sistema di certificazione, ovvero ritrosia dalla burocrazia necessaria a certificare i propri prodotti.

## **Che può fare un ecomuseo?**

Per tentare di ovviare ai due principali motivi che impediscono/rallentano lo sviluppo del biologico nei territori ecomuseali si possono intraprendere diverse iniziative di informazione e formazione degli agricoltori e degli hobbisti. Per vederne gli effetti è comunque necessario del tempo, molto più di quanto non si possa ipotizzare, ed il contemporaneo coinvolgimento dei consumatori, soprattutto i compaesani, con i quali costruire filiere locali di approvvigionamento del cibo.

Per costruire un'alternativa alla certificazione che non penalizzi l'affidabilità del sistema ma alleggerisca il fardello burocratico per i piccoli produttori si può pensare a forme di certificazione semplificata. Esse sono basate sulla costituzione di gruppi di aziende che costruiscono con l'ecomuseo un sistema di autocontrollo interno che permetta all'ecomuseo stesso di essere l'interlocutore dell'ente di controllo, riducendo quindi ad uno solo il fascicolo aziendale.

In tale modo si può migliorare anche la qualità del controllo, che non è certamente data dalla quantità dei registri riempiti ma dall'affidabilità del sistema che si va a costruire e dal senso di responsabilità di tutti i componenti del gruppo.

L'ulteriore vantaggio del sistema di certificazione “collettiva” è costituito dal fatto che è un sistema aperto ed in qualunque momento successivo all'attivazione della certificazione dei nuovi agricoltori ed hobbisti possono entrare a far parte del gruppo con estrema facilità. Il gruppo così cresce e di conseguenza la gamma di prodotti si espande, consentendo di raggiungere in qualche anno la costituzione di un vero e proprio paniere certificato. All'interno del gruppo di agricoltori ed hobbisti inoltre può risultare più semplice sia l'aggiornamento tecnico che la programmazione delle produzioni, tale da consentire di valorizzare al meglio la vocazionalità dei luoghi specifici e delle competenze dei singoli produttori.