

Tuscanypeople

GRANPRATO: IL PANE A KM BUONO



L'intervista con **Marco Bardazzi** è fissata in un luogo speciale; è stato lui a propormi di incontrarci là dove l'**antico grano GranPrato** viene trasformato in pregiata farina e si incontrano gli anelli di una filiera cerealicola tra le più innovative e apprezzate a livello toscano e nazionale.

Dal Molino Bardazzi all'Associazione GranPrato

Il **Molino Bardazzi**, attivo da quasi un secolo, da quando nel 1919 Quintilio Bardazzi acquistò il molino ad acqua denominato *di sotto*, mi accoglie nel pieno della sua attività e l'impatto è forte: la struttura, così come la vediamo adesso, risale al 1940 e conserva ancora intatti il pavimento in legno, alcuni macchinari e

Tuscanypeople

una delle quattro **macine in pietra** utilizzate per la preparazione della farina integrale.



Portraits Marco Bardazzi - Credits: Lido Vannucchi

Fa rumore il molino, ma è un'atmosfera calda e avvolgente quella che respiro entrando, la stessa che accompagna la chiacchierata con Marco, classe 1975, con il padre alla guida dell'azienda di famiglia e tra i primi imprenditori locali a promuovere e sostenere il progetto pilota che nel 2013 ha portato alla nascita dell'**Associazione GranPrato**, di cui è Presidente.

*"Il nome - racconta - è nato tra il 2011 e il 2012 durante una riunione informale in cui è stato abbozzato anche il marchio, una **spiga verde** su sfondo marrone, a simboleggiare il rapporto forte che la provincia di Prato e i comuni della Piana hanno sempre avuto con la natura e la terra."*

Tuscanypeople



L'area pratese, conosciuta più per le sue industrie che per le **risorse paesaggistiche** e territoriali, ha mantenuto in effetti una forte vocazione agricola; dati alla mano, oggi vi sono oltre 3000 ettari di campi coltivati a seminativi: *“ma l'agricoltura, così come inquadrata nei meccanismi di funzionamento dell'economia a livello globale, non garantisce una redditività per gli agricoltori e per tutte quelle figure che ruotano attorno al **pane**, uno dei capisaldi della nostra tradizione culinaria.* – spiega con estrema chiarezza Marco Bardazzi - *L'Associazione GranPrato è nata proprio con questo intento, sulla scia dell'esperienza del **Parco***

Tuscanypeople

Agricolo di Prato, per rivalorizzare e rendere remunerativa l'attività agricola, svincolando il prezzo del grano e, di conseguenza quello del pane, dall'andamento del mercato."

Non solo il prezzo del grano (38 euro al quintale a fronte di un prezzo di mercato del grano tenero di 18 euro), ma anche il costo di tutti i passaggi che concorrono al prezzo finale sono stati determinati in quest'ottica con la consulenza della dottoressa **Ginevra Lombardi**, ricercatrice in Economia ed estimo agrario dell'Università di Firenze, per arrivare a individuare un costo al dettaglio conveniente ed equo, che tutela sia i produttori - agricoltori, ma anche mugnai, fornai e pasticceri - sia chi decide di acquistare pane, biscotti e dolci a marchio GranPrato, con la garanzia di portare in tavola cibi sani, nutrienti e testimoni di una **storia di bontà**.



Come ricorda la definizione che accompagna tutti i membri della famiglia **GranPrato**: "Il Km buono dei prodotti del grano".

Tuscanypeople

GranPrato: una storia di bontà

Non solo, dunque, prodotti a **chilometro zero**, *“definizione che può essere fuorviante - precisa Marco - perché spesso associata a qualcosa che essendo locale deve costare poco”*, ma più esattamente prodotti a **chilometro buono**, legati al rispetto dei disciplinari che regolano la produzione del grano sul campo e che contemplano, inoltre, la tutela della terra e dei lavoratori, la certificazione della filiera di coltivazione, conservazione, macinatura e panificazione, la sua **tracciabilità**, oltre alla *“qualità del prodotto, che è il primo requisito - ribadisce - e non può costare poco proprio per il patto di filiera, il quale impone la riduzione degli apporti chimici, l’**orientamento al biologico** e la conservazione delle caratteristiche del grano originario, promuovendo in misura crescente l’impiego di lieviti madre e la lievitazione naturale.”*



Il pane risulta **più sano e digeribile** rispetto a quello a lievitazione artificiale o chimica, avendo una bassa concentrazione di glutine e un estremo equilibrio strutturale dovuto alla presenza di composti azotati più semplici delle proteine, **più gustoso** dal punto di vista organolettico, preservando i profumi e i sapori delle farine ottenute da colture antiche, **più duraturo**, perché *lo mangi finché non l’hai finito*, grazie alla lievitazione naturale e alla maggior acidità dell’impasto, che rallenta lo sviluppo di muffe.

In una parola, un pane più buono, senza l’aggiunta di grassi, né additivi né sale, supportato dal **Professor Stefano Benedettelli**, del Dipartimento di Scienze delle produzioni agroalimentari e dell’ambiente dell’Università di Firenze, che sta seguendo e accompagnando i processi di miglioramento culturale, ma con la

Tuscanypeople

fragranza inconfondibile del vero **pane toscano**, che piace ai grandi e anche ai bambini.

L'Associazione GranPrato entra nelle scuole pratesi

Lo conferma il progetto sperimentale avviato con le scuole del **Comune di Prato** lo scorso marzo e conclusosi qualche giorno fa, che ha coinvolto circa 5900 bambini e una trentina di scuole, dando soddisfazioni inaspettate proprio dai piccoli consumatori.

*“Ogni forno aderente all’**Associazione GranPrato**, per una settimana, a rotazione ha adottato una scuola, fornendo il pane per il servizio mensa e - ci confessa Marco tra stupore e orgoglio - il pane non è mai avanzato. Attraverso i bambini vogliamo sensibilizzare le famiglie a un’alimentazione che sia più consapevole e partecipata, invogliando le persone a tornare al **forno di quartiere**, dove il rapporto tra produttore e consumatore è diretto e vi è la possibilità di uno scambio reale di informazioni e conoscenze relative a ciò che mangiamo... **Perché siamo quello che mangiamo.**”*



Tuscanypeople

Progetto GranPrato: bontà a 360°

Il **valore etico** del **Progetto GranPrato** si rivela, altresì, nella grande attenzione per l'ambiente e la tutela della biodiversità animale e vegetale, con uno sguardo che dall'agricoltura e l'alimentazione si amplia e si traduce in una promozione della qualità della vita anche per chi non acquista il pane: un **territorio curato**, con terreni coltivati e tenuti in ordine, che assorbono l'acqua attraverso fossi e canali di sfogo sottoposti a regolare manutenzione, rappresenta una risorsa preziosa in termini di turismo e sostenibilità ambientale, ha effetti sull'economia locale e ne valorizza le eccellenze.

Ne sono consapevoli i cittadini ed è forse questo il bilancio provvisorio più importante per un'associazione così giovane eppure così promettente, sostenuta fin dalla sua nascita dall'**Associazione Parco Agricolo di Prato**, dalla Provincia di Prato, dal Comune di Montemurlo e dalle articolazioni territoriali di CIA, Coldiretti e Confartigianato, riconosciuta dal Comune di Prato, con il Patrocinio, inoltre, dei comuni di Vernio, Carmignano e Vaiano.



*"Nel prossimo futuro - conclude **Marco Bardazzi** prima di lasciare la parola al **Molino** e alla sua infaticabile magia - vi è la diffusione del Marchio e del Progetto GranPrato attraverso **corsi di panificazione**, progetti di educazione alimentare per adulti e bambini, la collaborazione con le scuole e la partecipazione a eventi pubblici che organizziamo o a cui siamo invitati.*

*Soprattutto, però, la promozione la affidiamo ai nostri prodotti: i dolci casalinghi, biscotti e frolle, tutti tranne i grandi lievitati, la schiacciata all'olio e gli sbirulini di schiacciata, naturalmente la **bozza pratese** di filiera corta e la sua variante con le olive, la pasta fresca all'uovo, in esclusiva presso il **Pastificio Ferraboschi**, e per chi volesse cimentarsi nell'esperienza della panificazione casalinga, presso i rivenditori e forni aderenti è in vendita la **farina GranPrato** nelle due varianti zero: macinata a laminato o Integrale, macinata a pietra naturale."*

Tuscanypeople

La lista completa di forni, pasticcerie, aziende agricole e rivenditori dei prodotti a marchio GranPrato è consultabile su:

Info: granprato.com.