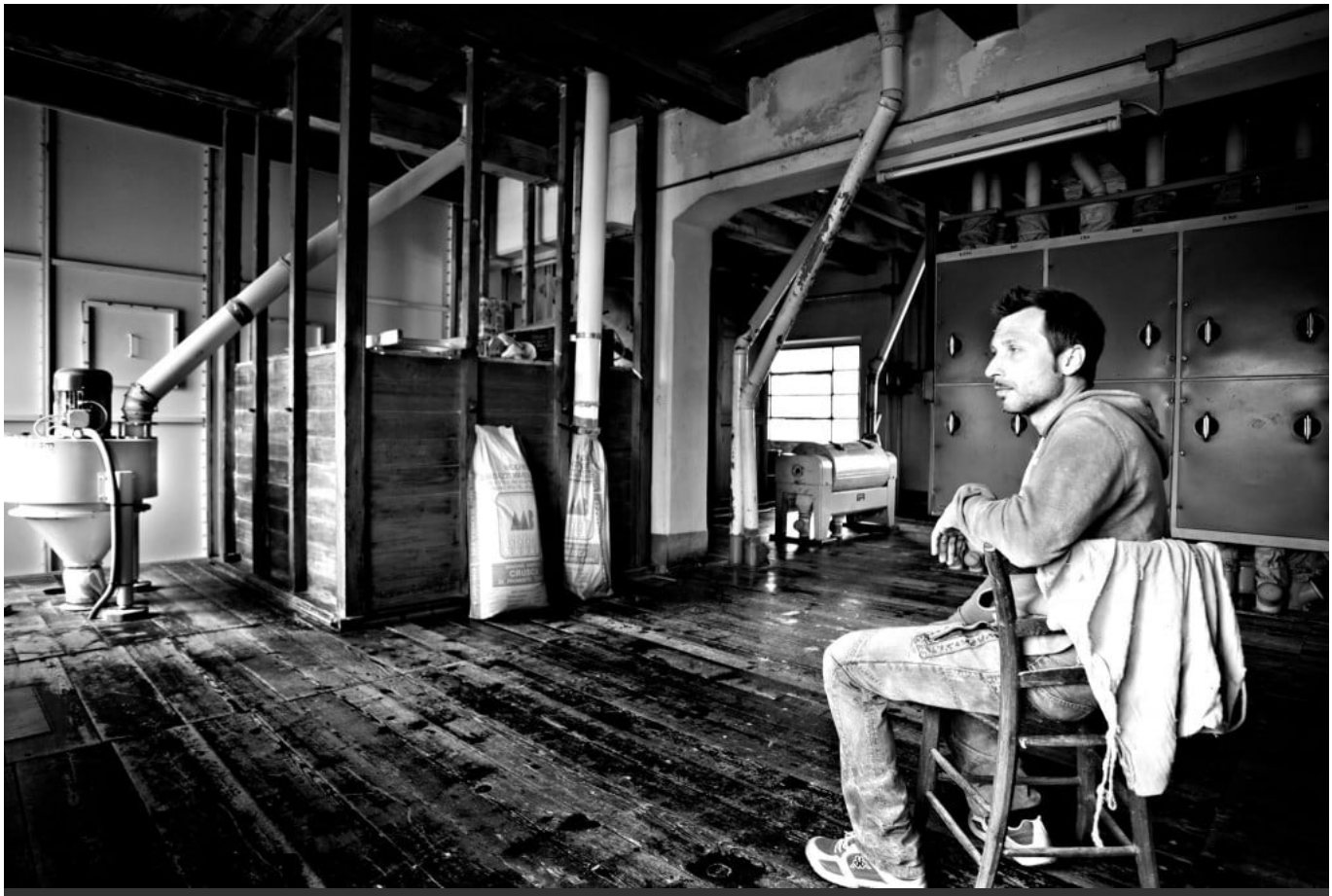
GRANPRATO: IL PANE A KM BUONO

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 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.

La nascita dell'Associazione GranPrato

"*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.*"

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 Agri-*

colo 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."

Sostenibilità a 360°

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".

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 colturale, ma con la fra-

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

L'Associazione 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.*"

Progetto GranPrato: bontà a 360°

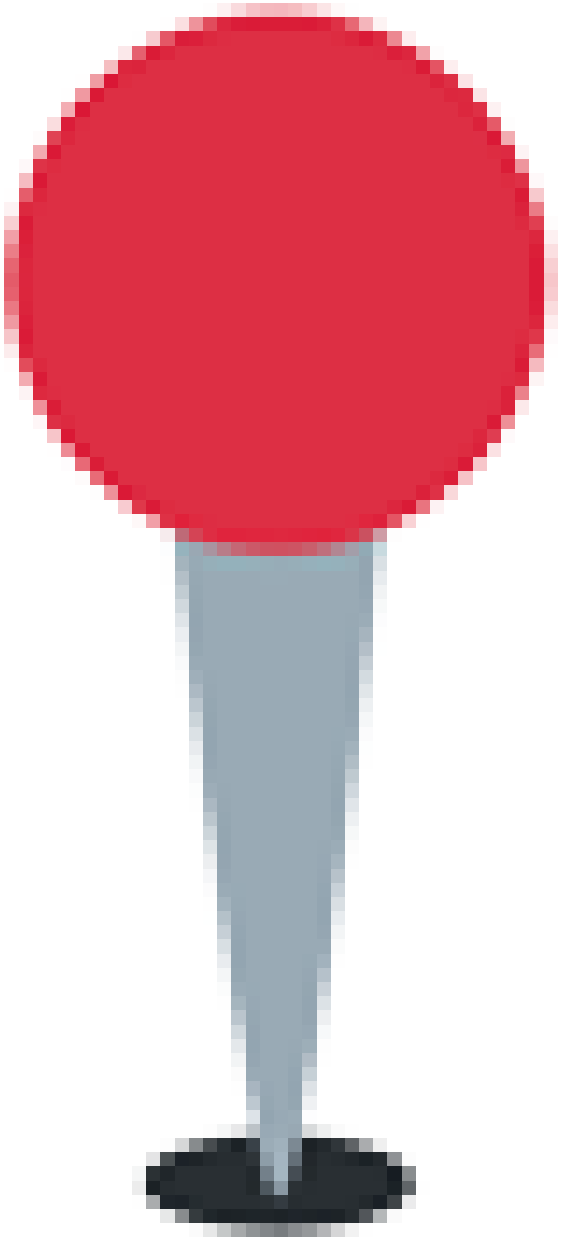
Il valore etico del Progetto GranPrato si rivela, altresì, nella grande attenzione per l'ambiente e la tutela del-

la 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 laminatoi o Integrale, macinata a pietra naturale."



PER APPROFONDIRE:

Consorzio del Pane toscano DOP, il consorzio più buono che c’è

Perché in Toscana il pane è senza sale?

Viaggio enogastronomico, da Prato ad Artimino

Lido Vannucchi, fotografo elegante

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople