



In Brianza un progetto a filiera corta e biologico per l'alimento più semplice e più necessario

"Spiga e Madia" è il nome del progetto a filiera corta attivo dal 2007 all'interno del D.E.S. Brianza, il Distretto di economia solidale, che raggruppa i vari Gruppi di Acquisto brianzoli. È un progetto che ruota intorno all'alimento più semplice, quasi banale e scontato oggi: il pane.

L'obiettivo è presto detto: produrre pane con grano coltivato localmente, su terreni convertiti all'agricoltura biologica e distribuito nel raggio massimo di 50 chilometri dai terreni di coltura.

Il progetto è partito coinvolgendo diverse parti: innanzitutto i proprietari di un terreno a Caponago, la famiglia Brambilla, che ha accettato di riconvertire un'area di 18 ettari e destinarla esclusivamente a coltivazione biologica. Si è quindi coinvolta la [Cascina Nibai](#) di Cernusco sul Naviglio, che si occupa della semina, della coltivazione del terreno e del raccolto. Una volta raccolto il grano, si passa alla fase di molitura, di produzione di granella e sfarinato, che viene effettuata al molino Ronchi di Briosco, attivo da oltre cento anni.

Una parte della granella e farina così ottenuta viene utilizzata per scopi diversi (ad esempio per produrre il [seitan](#), o per la [birra del Carrobiolo](#) di Monza), ed una parte viene infine utilizzata per la panificazione, da parte del fornaio Davide Longoni di Monza.

Il pane viene distribuito settimanalmente alle famiglie aderenti alla rete dei GAS brianzoli, che diventano quindi produttori e consumatori al tempo stesso, in quanto dal seme alla pagnotta in tavola tutto è sotto il controllo del progetto, sottratto alle logiche dell'industria e della grande distribuzione.



Fattori importanti del progetto sono la trasparenza, la condivisione e la solidarietà. Il quantitativo seminato di anno in anno corrisponde al fabbisogno dei GAS coinvolti, con una forma di pre-acquisto e di condivisione; è infatti prevista una quota del prezzo finale, una sorta di partecipazione al rischio, che può essere utilizzata in caso di raccolto particolarmente scarso o ad esempio di calamità naturali, per rifondere in parte i soggetti coinvolti. Il prezzo finale del pane, inoltre, è completamente trasparente.

Il progetto Spiga e Madia è stato recentemente presentato in occasione di [Fa' la cosa giusta](#) in Fiera a Milano dove, oltre al progetto stesso, è stato presentato ed assaggiato il pane prodotto dal fornaio.



Presentazione di Spiga e Madia a Fa' la cosa giusta - Milano, 14 Marzo 2010

Lo scorso anno sono state sfornate circa 12.500 pagnotte da 1Kg ciascuna. Il costo del pane è assolutamente concorrenziale: 2,7 Euro al chilo. Nel 2010 la richiesta è in aumento e, anche a causa del raccolto 2009 non particolarmente abbondante, sarà probabilmente necessario utilizzare una parte della farina prodotta (e destinata ad altri usi) per la panificazione.

Non solo il pane viene prodotto e venduto, ma anche la farina, ovviamente. Sono infatti disponibili due tipi di farina, una tipo 0 e una integrale, oltre a una più modesta produzione di farina di segale, con cui fare il pane o la pasta in casa. Inoltre, nel periodo natalizio è solitamente prevista una limitata produzione di panettoni artigianali.

"Spiga e Madia" ha in cantiere anche un progetto analogo, ma legato alla patata, con la coltivazione di una particolare varietà, la patata bianca di Como, riconducibile alla categoria della "Patata di Oreno", con la partecipazione del [Consorzio della Quarantina](#), che tutela la patata bianca di Genova. La coltivazione, in un'area all'interno del [Parco della Cavallera](#), è iniziata a Marzo e il raccolto è previsto per il prossimo Luglio.

[Il sito di Spiga e Madia](#)