



**Ha compiuto dieci anni il progetto di filiera del pane creato da Desbri. Sarà rinnovato con un progetto più ambizioso e verrà sperimentato a Caponago e Agrate Brianza. “Chi Semina Raccoglie”, il documentario di Franca Roiatti e Alice Barrese**

A margine della presentazione, presso l'Archi Scuotivento di Monza, abbiamo intervistato i responsabili del progetto: Giuseppe Vergani e Margherita Motta di [Desbri](#) e Giulia Zivieri di [Acra](#). [Spiga & Madia](#) nasce nel [2006](#), come uno dei tanti partoriti contestualmente alla costituzione del Desbri, il distretto di economia solidale della Brianza. L'idea si basa su un pizzico di utopia: ricostruire per quanto possibile una sovranità alimentare, producendo, se non ripristinando, una filiera agroalimentare.

Queste idee, diffuse un po' ovunque in Italia e nel mondo, qui in Brianza trovano una declinazione particolare. Nel territorio altamente antropizzato, con il dissolversi delle attività agricole, si sono pressoché estinti i saperi, le conoscenze e le tecniche delle colture. Antiche produzioni, vecchie di millenni, sono finite nell'oblio. Di quel che resta, in brandelli degradati di terreni, nasce una nuova sfida: l'agricoltura, considerata residuale nell'economia della Brianza, vuole riprendersi una rivincita.



Mietitura nel campo di Caponago - foto di Daniele Cavallotti 2009

Si comincia a definire un orizzonte di possibilità a favore di una nuova agricoltura, quella di prossimità a km 0, in sostituzione dell'agricoltura assistita, intensiva e dannosa, quella delle politiche agricole comunitarie. La [Pac](#), quel sistema di sopravvivenza del mercato agricolo adottato per decenni dalla Comunità Europea, comincia a entrare in una fase di [riforma](#). In Brianza quel genere di agricoltura, che formalmente coltiva la terra, ma in effetti produce granaglie, utili solo a ricevere l'integrazione in contributi alle aziende agricole, viene messo in discussione.

Già [l'anno dopo](#) la prima semina di Spiga & Madia, il Desbri si fa promotore, insieme all'Associazione Parchi del Vimeratese, dei primi convegni a favore dell'agricoltura periurbana: sottrarre quanto più terreni possibili agli insediamenti abitativi della più urbanizzata provincia d'Italia. Uno di questi terreni viene individuato nella campagna di Caponago. Purtroppo su questa incombe un'ulteriore e devastante opera viabilistica: la Tem, la tangenziale est esterna. [Qui](#) e [qui](#) alcuni nostri servizi sul tema della tangenziale.

Per sei anni viene coltivato il grano nei campi di Caponago. Il coltivatore è Franco, un contadino della cascina Nibai di Carugate. A giugno di ogni anno viene organizzata una festa del raccolto in cui la comunità dei Gas si stringe in convivio intorno a Franco, per sostenerlo e condividere con lui, anche se solo simbolicamente, la fatica del lavoro nei campi. Il progetto prende consistenza. Si trovano un mulino e dei panificatori: [qui](#) un nostro servizio del 2010 sulla filiera ormai consolidata.

Nel 2012 la comunità del Desbri tenta disperatamente di difendere i terreni dagli sbancamenti imminenti della tangenziale: [qui](#) alcuni filmati ripresi dal nostro reporter qualche giorno prima dall'arrivo delle ruspe. Il Desbri ricorre alla Corte Europea. Tutto è inutile: alla fine viene asfaltata una parte consistente dei terreni e con questo viene cancellata la prima filiera del grano rinata in Brianza. Ma Spiga & Madia trova altri terreni e continua la sua storia.



Giuseppe Vergani a Caponago - foto di Pino Timpani

### **Giuseppe Vergani, perché proporre un nuovo progetto?**

Nel 2016 Spiga & Madia compie dieci anni. Così abbiamo pensato di dedicare il corso dell'anno a valutare un bilancio dell'esperienza e a rinnovare il progetto.

### **Cosa emerge?**

C'è senza dubbio un riscontro positivo del buon funzionamento del progetto, sia negli aspetti relazionali e sia nel consumo dei Gas: si coltiva il grano nei campi, il mulino c'è e i panettieri lavorano. Non ci sono più alcuni campi: quelli persi nella battaglia contro la Tem che li ha inglobati in un gigantesco svincolo. La battaglia andava comunque fatta. Credo che abbiamo imparato molto anche da questa esperienza.

### **Sono almeno migliorate le relazioni con l'Amministrazione di Caponago?**

Purtroppo sono rimaste difficili, anche se sono in fase di miglioramento, grazie all'avvio del



nuovo progetto.

E' la continuazione di Spiga & Madia in un contesto più aperto. Si riparte dal solco tracciato nella rete dei Gas, che sono 31

### **In cosa consiste il nuovo progetto?**

È la continuazione di Spiga & Madia in un contesto più aperto. Si riparte dal solco tracciato nella rete dei Gas, che sono 31. Si aggiungeranno altri campi e un altro contadino che andrà ad affiancare il nostro Franco della cascina Nibai.

### **I campi sono a Caponago?**

Purtroppo quei terreni residuali non sono sufficienti per la coltivazione di cereali. Li coltiviamo altrove. Questa esperienza ci ha insegnato che dobbiamo provare a esportare questi temi in reti sociali non legate soltanto al consumo critico. Vogliamo perseguire la possibilità di coinvolgere nel progetto altre fasce sociali, ben oltre l'ambito dei Gas.

### **In che modo?**

All'interno di Spiga & Madia, che continua il suo percorso ormai collaudato, faremo partire un progetto più specifico nell'ambito di due comuni: Caponago e Agrate. Si chiama Spighe Sostenibili. Vogliamo provare a lanciare il progetto nelle reti di consumo ordinario, coinvolgendo panettieri di paese e partendo da un lavoro di educazione nelle scuole, diciamo, poco prima che il cittadino diventi consumatore.

### **Contate di allargare l'esposizione dei temi a una comunità più vasta di popolazione?**

Sì. Da una parte Spiga & Madia è pronta a riversare nel progetto la cultura esperienziale accumulata in questi anni: l'agricoltura periurbana, le filiere di grani antichi, le sementi, la panificazione, il rapporto tra paesaggio agricolo periurbano e consumo. Cercheremo di rendere fruibile tutto questo patrimonio anche ad altri soggetti, relazionandoci ai panettieri dei due paesi e alle amministrazioni comunali: metteranno a disposizione alcuni terreni.

### **È simile al progetto [Pane del Molgora](#)?**

È un po' diverso. Abbiamo relazioni di conoscenza con il progetto dell'ente parco. Ma i due progetti sono differenti alla base: uno è partito dall'alto, mentre l'altro si costituisce con relazioni dal basso. Uno, secondo noi funziona, mentre l'altro un po' meno. Comunque ora proveremo a sperimentare Spighe Sostenibili. È di fatto un progetto intermedio.



Festa del raccolto 2010 a Caponago - foto di Pino Timpani

### **Margherita Motta, come si articolerà Spighe Sostenibili?**

Mi sto occupando del progetto per conto della segreteria del Desbri. Potrò informare della parte di nostra competenza. Poi completerà le informazioni Giulia Zivieri di Acra, che è capofila del progetto. Noi siamo soltanto partner. Ci occupiamo della parte di consulenza, sia per il Comune di Agrate Brianza che di Caponago, per quanto riguarda il bando sulle mense scolastiche.

### **Il progetto si interessa anche al tema delle mense scolastiche?**

Per un motivo fortuito, l'avvio del progetto ha coinciso, in questo momento a Caponago, con il rinnovo del capitolato. Siamo prontamente intervenuti con il supporto del dott. Spigaloro dell'Università di Agraria di Milano e abbiamo proposto uno studio complesso sulle mense scolastiche e le possibilità di approvvigionamento con criteri di sostenibilità. I tempi sono stati per il momento stretti. Quindi c'è stata inizialmente una consulenza di tipo formale.

Nei prossimi giorni valuteremo insieme l'uso terreni anche di piccole dimensioni che, pur non essendo adatti alla coltivazione di cereali, potranno essere comunque utili a scopo dimostrativo-didattico e per l'educazione ambientale

### **I provvedimenti entreranno a regime già dall'anno prossimo?**

Ovviamente secondo i criteri che era possibile inserire in un tempo così limitato. Per Caponago siamo capitati giusti. Nei criteri ci sono anche una serie di ragionamenti sul pane. Per il momento avranno un carattere soprattutto simbolico e costituiranno alcuni avvenimenti in calendario durante l'anno. L'idea è di ragionare con le amministrazioni per quanto riguarda l'approvvigionamento delle mense e non solo per il pane, introducendo appunto alcuni criteri realizzabili. Oltre a questo lavoro di consulenza, stiamo provando a stabilire con il Comune di Agrate quali terreni agricoli si potranno utilizzare. Nei prossimi giorni valuteremo insieme l'uso terreni anche di piccole dimensioni che, pur non essendo adatti alla coltivazione di cereali, potranno essere comunque utili a scopo dimostrativo-didattico e per l'educazione ambientale. Tuttavia la parte più grossa del progetto di nostra competenza sarà la formazione di panettieri.

### **Pensate a una scuola di panettieri?**

A settembre cominceremo a proporre corsi di formazione in grado di stimolare l'interesse alle attività di panificazione nei due comuni. L'obbiettivo di fondo è rendere più facile l'utilizzo di farine deboli da parte dei panettieri, fornendogli le conoscenze e gli strumenti adeguati. Fargli capire che il tempo speso per imparare a usare farine antiche, può essere ricompensato dall'esistenza un mercato. Perché la quantità di persone disponibili a comprare i prodotti ormai ha una certa consistenza e rappresenta una fascia di consumo significativa.



Campo di notte - foto di Vincenzo Sciumbata - Zagarise, località Tirivolo, Sila Piccola

Lo scopo è che le tematiche del consumo critico possano interessare non solo i

consumatori già sensibili o inseriti nei Gas, ma anche altre persone, potenzialmente sensibili

### **Giulia Zivieri, cos'è Spighe Sostenibili per Acra?**

Riprendo in parte quanto hanno già detto in precedenza i due colleghi. Abbiamo proposto il progetto con due principali obiettivi: uno formativo, rivolto alla cittadinanza delle scuole elementari e medie e l'altro rivolto a cittadini non ancora consumatori critici, consistente in un approccio diverso ai modelli di consumo convenzionali. Lo scopo è che le tematiche del consumo critico possano interessare non solo i consumatori già sensibili o inseriti nei Gas, ma anche altre persone potenzialmente sensibili che potrebbero giovare di una migliore accessibilità alle informazioni e lasciarsi sedurre dalla curiosità e dall'interesse per le cose buone, per il buon pane e le farine antiche. L'intenzione è dunque ampliare per quanto più possibile la platea, partendo dal vecchio progetto di Spiga & Madia e straripando in contesti sociali composti da persone non inserite in circuiti di economie alternative o già sensibili e formati sui temi del consumo.

### **Perché agire anche nel campo scolastico?**

Nella formazione scolastica l'idea è di agire su due livelli: da una parte per esempio agli studenti delle scuole medie che si avviano verso la scelta del loro avvenire lavorativo, nell'ottica dell'orientamento scolastico, vogliamo proporre la possibilità di apprendere il mestiere della panificazione. Con questo li si può avvicinare alle scuole che già hanno offerte formative di questo genere, rendendo più lineari e agevoli i percorsi.





Tre donne ittite con in mano spighe di grano - IX° sec. a. C.

E' importante intervenire con il tema della formazione: c'è una forte carenza nella formazione convenzionale

### **Giuseppe Vergani, non è un terreno di intervento insolito per il mondo Desbri?**

Ci abbiamo pensato perché è importante intervenire con il tema della formazione: c'è una forte carenza nella formazione convenzionale. Le scuole attuali non sono attrezzate adeguatamente per fornire quanto sarebbe necessario trasmettere nelle procedure di istruzione. Spesso nella panificazione si lavora con dei preparati pensati per far funzionare determinate macchine e in un determinato tempo. C'è un insieme di variabili che non vengono prese in considerazione. Se vogliamo, non dico rispondere al consumo critico, ma almeno mantenere la presenza di pane discretamente buono, è indispensabile introdurre culture e saperi che attualmente le scuole non possiedono.

### **Giulia Zivieri, che differenza c'è tra Acra e Desbri?**

[Acra](#) è una fondazione che si occupa di cooperazione internazionale, in particolare in aree rurali del mondo. Siamo sensibili ai temi della sovranità alimentare. Occupandoci delle aree rurali del mondo, di conseguenza ci occupiamo anche di aree rurali, o ex rurali più vicine a noi. Abbiamo partecipato a un [bando Cariplo](#) per le comunità resilienti. In questa circostanza è maturata la possibilità di collaborare insieme al Desbri e rilanciare il progetto Spiga & Madia in un contesto



più allargato e in collaborazione con i due comuni. Il Desbri è il distretto di economia solidale della Brianza che contiene tutte le persone, le reti e le associazioni operanti nell'ambito delle economie alternative e filiere con sistemi sostenibili attivi nel territorio. Al suo interno ci sono numerose famiglie che da anni conducono stili di vita nel rispetto del consumo critico e responsabile. Pensiamo che mettere in comunicazione questi ambiti sociali sia certamente utile a migliorare le comunità del territorio. Si inizia con quelle di Caponago e Agrate.



Festa del raccolto 2009 a Caponago - foto di Pino Timpani

### **Margherita Motta, perché proprio da questi comuni?**

Il bando faceva espressa richiesta di lavorare insistendo nell'intervento presso una determinata comunità territoriale di resilienza. Sono modalità operative progettate per la funzionalità del bando dalla Fondazione Cariplo. Abbiamo identificato nei due comuni gli ambiti ottimali nel territorio della Brianza. I corsi sono comunque rivolti a tutti cittadini di Monza e Brianza. Non ci sono limiti: tutti possono partecipare.

L'idea di potere tracciare una filiera del pane nel proprio territorio è anche determinante per la formazione di profili identitari delle giovani generazioni

**Giulia Zivieri:** E' insito nel tipo di bando l'interesse a studiare il tema della resilienza. Osservare come una determinata comunità si comporta. Come risponde ai cambiamenti, alle modifiche delle abitudini imposte dai processi di trasformazione. Come la scomparsa di un campo coltivato e la comparsa di una strada al suo posto possono modificare i comportamenti. Come si sviluppano le dinamiche dei cambiamenti nelle relazioni tra le popolazioni e le amministrazioni che ne sono rappresentazione. Un altro fattore interessante nel lavorare con i cittadini giovani è di invogliarli a spendere parte del loro tempo e della prospettiva lavorativa sul territorio dove sono nati e cresciuti. L'idea di potere tracciare una filiera del pane nel proprio territorio è anche determinante per la formazione di profili identitari di quelle giovani generazioni. Perché qui vi si può ricostruire anche una tracciabilità storico-culturale e non, nel caso peggiore, vedere il proprio territorio come un mero non-luogo da cui fuggire appena possibile.

## **Chi semina raccoglie**

**il documentario su Spiga & Madia di Franca Roiatti e Alice Barrese**