

LE NOSTRE ECCELLENZE

Grani antichi e agricoltura moderna

In arrivo fondi a sostegno delle aziende per sviluppare una filiera 'storica' e di qualità

di TOMMASO CARMIGNANI

SEICENTOMILA euro a sostegno delle aziende agricole del territorio, un progetto finalizzato allo sviluppo di una filiera cerealicola strutturata dal produttore al trasformatore che permetta di valorizzare la risorsa seme e la qualità della materia prima, tenendo conto delle esigenze di sostenibilità ambientale. L'idea nasce dall'esperienza maturata negli anni nel settore cerealicolo dal gruppo di produttori agricoli riunitisi nell'associazione del Pane di Grani Antichi di Montespertoli, con l'obiettivo di creare una filiera

DOBPIO BINARIO

L'obiettivo è valorizzare un prodotto del territorio valorizzando le imprese

locale virtuosa, che avvicini, coinvolga e leghi tra di loro gli agricoltori di base, i trasformati ed i consumatori, e superi le criticità che hanno sempre caratterizzato il settore. Si comincia stamani all'Auditorium de «I Lecci» a Montespertoli con il convegno di apertura di «Se.Ce.Mont.-Semente Certificate Montespertoli». Le 10 realtà agricole del territorio con capofila l'azienda Spighe Toscane che hanno ricevuto i 619mila euro e spiccioli di finanziamento hanno usato le risorse per investimenti e migliorie strutturali.

ORMAI dal 2010, la riscoperta dei grani antichi a Montespertoli ha favorito una vera e propria trasformazione culturale e territoriale. Il progetto si propone dunque di realizza-

MONTEPERTOLI

Il sindaco Magnani «Dietro ai semi c'è un principio»

«DIETRO ai semi c'è un principio: mentre l'agricoltura moderna cambia il territorio in relazione alle produzioni e lo adegua alle proprie esigenze - ha detto ieri il sindaco di Montespertoli, Giulio Mangani, nel corso della conferenza stampa di presentazione - nel nostro caso i semi sono stati ricreati in relazione al territorio e alla sua vocazione e sostenibilità. Inoltre, hanno un ritorno positivo sulla salute dei cittadini».

re l'incremento della produzione mantenendo standard di qualità dei grani molto elevate a prezzi competitivi. L'ottimizzazione dell'impiego delle risorse energetiche al fine di razionalizzarne l'uso, la produzione di semente certificata di «varietà da conservazione» e la possibilità di scrivere la varietà in etichetta e la conservazione e valorizzazione della biodiversità del germoplasma di frumento della Toscana. Attraverso gli investimenti previsti dal progetto si prevede dunque un incremento del risulta-



IMPEGNO L'agronoma Francesca Castioni, Bettina Legler di Spighe Toscane e il sindaco di Montespertoli, Giulio Mangani

to operativo lordo, ottenuto attraverso migliori prezzi di liquidazione del grano tenero acquistato dal mulino e dalla ditta sementiera e l'aumento della qualità del prodotto mediante certificazione del seme ed adozione di tecniche agronomiche adeguate.

PER LA RIPRODUZIONE della semente verrà siglato un accordo con l'Ente Toscano Semente che mantiene i nuclei di base, mentre il materiale di moltiplicazione che verrà poi prodotto da Spighe Tosca-

ne e venduto come semente certificata, verrà coltivato da alcuni agricoltori facenti parte della filiera. Sono stati coinvolti degli economisti agrari dell'Università di Firenze. È infine prevista la valorizzazione della produzione attraverso una campagna promozionale di informazione volta alla realizzazione di eventi, workshop, giornate formative «di campo» e l'attivazione, tramite Asev, di dieci giornate formative inerenti tematiche fortemente tecnico-pratiche.

POLITICHE SOCIALI

Condominio solidale e Casa della salute nel centro storico L'assessore Poggi e il 'modello Empoli'

LA POSSIBILITA' di recuperare un importante contenitore dismesso all'interno del centro storico di Empoli, con funzioni pubbliche socio-sanitarie legate alla promozione e all'inclusione sociale. Anche di questo si è parlato l'altra sera a Bergamo in un convegno a cui è stata invitata l'assessore alle politiche sociali Arianna Poggi. Il titolo dell'incontro era 'Turisti e migranti. Bergamo che cambia'. Poggi ha portato l'esperienza empolese con un intervento su 'Una politica attiva per abitare nel centro storico'. «Partendo dal percorso partecipativo che risale al 2010 'Centro punto a capo' - spiega Poggi -, ho raccontato della progettazione e della nascita, appena avviata, di Hope, il progetto di innovazione urbana che riqualificherà i grandi spazi pubblici del centro di Empoli grazie a fondi europei messi a disposizione dalla Regione. Ho parlato anche del cohousing che sarà ospitato all'ex Sert e di come, in una struttura del genere, gli abitanti si sostengono in modo solidale». La partecipazione del Comune al bando, mediante un progetto di rigenerazione urbana da 8,1 milioni di euro, è stata premiata con un co-finanziamento della Regione di 4,8 milioni.

PER QUANTO riguarda in particolare l'edificio di piazza XXIV Luglio, l'intervento è caratterizzato dal consolidamento statico e dalla sua valorizzazione storica con l'obiettivo di potenziare la dotazione funzionale del centro storico innestandosi sul sistema continuo di spazi aperti pubblici. Nello specifico dell'intervento, si prevede a piano terra la realizzazione della Casa della salute e negli altri due livelli del Condominio solidale. Queste funzioni sono in sinergia tra loro: le 'utenze deboli' del condominio accederanno ai servizi di assistenza socio-sanitaria e a quelli per la gestione delle patologie croniche presenti nella struttura al piano terra.

L'APPUNTAMENTO DECINE DI ETICHETTE DEL TERRITORIO ALLA RASSEGNA DEL 10 FEBBRAIO A FIRENZE

Anteprima Chianti: l'Empolese alla carica

L'EMPOLESE farà la parte del leone all'Anteprima 2019 del Chianti. Da qui etichette Chianti Montalbano, Chianti Montespertoli e anche in parte Chianti Colli Fiorentini, un terzo delle 150 aziende in vetrina, con attesa di migliaia di visitatori e 400 giornalisti di settore con l'intero padiglione Cavaniglia della Fortezza da Basso di Firenze occupato da stand e eventi. Numeri e spazi quasi raddoppiati dopo il grande successo dello scorso anno per l'appuntamento con «Chianti Lovers», l'Anteprima promossa dal Consorzio Vino Chianti e dal Consorzio Tutela Morellino di Scansano, aperta al pubblico per il quinto anno consecutivo. L'appuntamento è il 10 febbraio, dalle 16 alle 21, mentre dalle 9.30 fino alle 16 potranno accedere solo operatori di settore accreditati. Saranno presenti il presidente del consor-



zio Giovanni Busi, e il suo vice Ritorno Baragli (nella foto), riconfermato di recente alla presidenza della Cantina sociale Colli Fiorentini. Baragli nei giorni scorsi è stato netto. Quanto alla situazione odierna dei mercati ha detto: «E' delicata». E sui mezzi di rilancio è stato chiaro: «Serve l'ampliamento dell'aeroporto di Firenze».

I numeri dell'evento

2000 visitatori nel 2017 e 4000 nel 2018, aumentate anche le aziende partecipanti: lo scorso anno 100, stavolta 150 e un terzo sono 'nostre'

PER Baragli l'appuntamento del 10 febbraio è fondamentale. Dalla sua parte i numeri che sono cresciuti nelle ultime edizioni: duemila visitatori nel 2017 diventati quattromila nel 2018. Aumentate anche le aziende che hanno deciso di partecipare: dalle circa 100 dello scorso anno si è passati a 150. Molte dell'Empolese, almeno un

terzo. A queste, visto che il presidente del consorzio Busi ha detto che bisogna fare sistema, si aggiunge il Consorzio Tutela Morellino di Scansano: «L'affluenza del pubblico - spiega lo stesso Busi - è un ottimo segnale ed è la conseguenza delle strategie che stiamo portando avanti anche su mercati esteri dalle grandi potenzialità, in particolare la Cina». Ma c'è ancora da fare. Lo stesso Busi si appella alla Regione affinché «si faccia parte attiva assieme al mondo della ricerca e a quello consortile per dar vita, in tempi brevi, a un progetto sui vitigni resistenti a cui fare seguire una sperimentazione di coltivazione e vinificazione delle uve di cloni di sangiovese e altri vitigni tradizionali della Toscana». Un riferimento ai vitigni resistenti alle crittogame e capaci di battere le malattie fungine. Sperimentazione che, secondo Busi, dovrebbe interessare anche il Chianti.

Andrea Ciappi