

Dalla farina  
alla comunità

Questa pubblicazione raccoglie i risultati della ricerca sul monitoraggio e sulla valutazione del percorso di costruzione della filiera e del Distretto di Economia Solidale del Medio Friuli



DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI

Progetto ADES MEDIO FRIULI  
Attivazione del Distretto di Economia Solidale del Medio Friuli  
(PSR Friuli Venezia Giulia 2014-2020, Misura 16.2.1)



**PSR**  
2014 - 2020

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
DELLA REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

*Responsabile scientifico della ricerca*

Lucia Piani

*Progetto grafico*

Ekostudio, Udine

*Stampa*

Poligrafiche San Marco, Cormons (Go)

**FORUM 2019**

Editrice Universitaria Udinese

FARE srl con unico socio

Società soggetta a direzione e coordinamento  
dell'Università degli Studi di Udine

Via Palladio, 8 – 33100 Udine

Tel. 0432 26001 / Fax 0432 296756

[www.forumeditrice.it](http://www.forumeditrice.it)

ISBN 978-88-3283 -190-0 (versione digitale/pdf)

---

**Piani, Lucia**

Dalla farina alla comunità : una filiera di economia solidale nel Medio Friuli / Lucia Piani, Nadia Carestiato, Donatella Peressini. – Udine : Forum, 2019.

ISBN 978-88-3283-127-6

1. Economia sociale – Medio Friuli

I. Carestiato, Nadia II. Peressini, Donatella

330.1260945913 (WebDewey 2019) – ECONOMIE MISTE. Sudovest della Provincia di Udine

Scheda catalografica a cura del Sistema bibliotecario dell'Università degli studi di Udine

---

Lucia Piani, Nadia Carestiato,  
Donatella Peressini

# Dalla farina alla comunità

Una filiera di economia  
solidale nel Medio Friuli



# Indice

<b>Prefazione</b> .....	7
<b>MASSIMO MORETUZZO</b>	
<b>L'economia solidale</b> .....	9
<b>LUCIA PIANI, NADIA CARESTIATO</b>	
<b>Il distretto, la filiera e il patto nell'economia solidale</b> .....	11
Il Distretto di Economia Solidale (DES).....	11
La filiera .....	11
Il patto .....	13
<b>La legge regionale del Friuli Venezia Giulia n. 4/2017</b> .....	14
<b>La filiera 'Pan e farine dal Friûl di Mieç'</b> .....	17
<b>LUCIA PIANI, NADIA CARESTIATO</b>	
<b>Le fasi iniziali del progetto</b> .....	18
<b>La ricerca: monitoraggio e valutazione del percorso della filiera</b> .....	21
La produzione agricola nella filiera .....	22
Stoccaggio e molitura .....	36
La panificazione nella filiera.....	39
<b>Considerazioni conclusive sulla filiera del pane e della farina     del 'Friûl di Mieç'</b> .....	51
<b>Valutazione della qualità panificatoria del frumento del 'Friûl di Mieç'</b> .....	59
<b>DONATELLA PERESSINI</b>	
<b>La sperimentazione</b> .....	63
<b>Risultati e discussione</b> .....	64
<b>Verso la costituzione di un Distretto di Economia Solidale</b> .....	73
<b>LUCIA PIANI, NADIA CARESTIATO</b>	
<b>Allegato</b> .....	76
<b>Bibliografia</b> .....	78



# Prefazione

Il progetto 'Pan e farine dal Friûl di Mieç' nasce in un territorio particolare, collocato nel cuore del Friuli, ai piedi delle colline moreniche e vicino alle acque del fiume Tagliamento.

Una terra che fa dell'agricoltura la sua vocazione primaria, capace di caratterizzare nei secoli il suo paesaggio, lo sviluppo dei suoi centri abitati, la cultura delle genti che la abitano.

Si tratta di un progetto ambizioso, forse utopico, ma l'intendimento degli amministratori dei Comuni che per primi hanno promosso questa iniziativa non poteva che avere questa dimensione: quella del sogno di un territorio capace di ripartire dal suo rapporto, quasi ancestrale, con la terra e di sperimentare nuove economie, sostenibili e solidali.

Dalla coltivazione del frumento alla lavorazione della farina, dalla produzione del pane alla distribuzione nelle botteghe, l'intero percorso è stato accompagnato da un costante coinvolgimento di un ampio numero di persone, associazioni, imprese. Certamente con fatica e con molto altro lavoro da fare, ma con la consapevolezza che c'è un obiettivo che deve essere necessariamente raggiunto affinché questo sogno coraggioso possa realizzarsi: la ri-costruzione del senso di Comunità, elemento di speranza per il futuro di chi abita questa terra.

**MASSIMO MORETUZZO**

Consigliere regionale del Friuli Venezia Giulia





# L'economia solidale

LUCIA PIANI, NADIA CARESTIATO

L'attuale crisi di sistema economica, sociale e ambientale ha aperto alla riflessione di un numero sempre più ampio di persone e ricercatori a livello internazionale sulla necessità di pensare a un processo di cambiamento radicale del nostro modello di produzione, basato su un sovrasfruttamento delle risorse e su un consumismo sfrenato. In diverse parti del mondo si stanno sperimentando pratiche che, seppure molto diverse tra loro, sono orientate verso un obiettivo comune: riportare gli scambi economici entro una dimensione che permetta ai cittadini di decidere non solo quali beni acquistare, ma anche quali scelte produttive adottare (Piani e Minatelli, 2016, p. 122).

L'economia solidale raccoglie e descrive queste diverse attività/pratiche cercando di cogliere e codificare quelli che sono i valori e i principi comuni che le informano. In letteratura troviamo richiamati cinque principi fondamentali: il mutualismo, la cooperazione, la sostenibilità, la democrazia e la giustizia (Hudson, 2018).

Su queste basi valoriali, l'economia solidale si fonda sulla logica del dono, sul rispetto dell'ambiente e della diversità sia ecologica (biodiversità) sia culturale e sociale (sociodiversità) e sulla possibilità che ogni persona/comunità possa decidere in modo democratico come 'vivere bene' (Mance, 2017).

Base dell'economia solidale è la comunità. Una comunità locale, intesa quale gruppo di individui che, condividendo principi di solidarietà e reciprocità, si prendono cura del territorio in cui vivono, in relazione con altre comunità attraverso sistemi/reti solidali (Mance, 2017) che operano a diversa scala (regionale, nazionale, internazionale) in modo integrato, attuando pratiche rispettose dell'ambiente e del paesaggio, oltre che impegnandosi nella cura dei beni comuni. I termini chiave dell'economia solidale nell'esperienza italiana possono essere riassunti in distretti, filiere e patti (cfr. Piani e Minatelli, 2016).

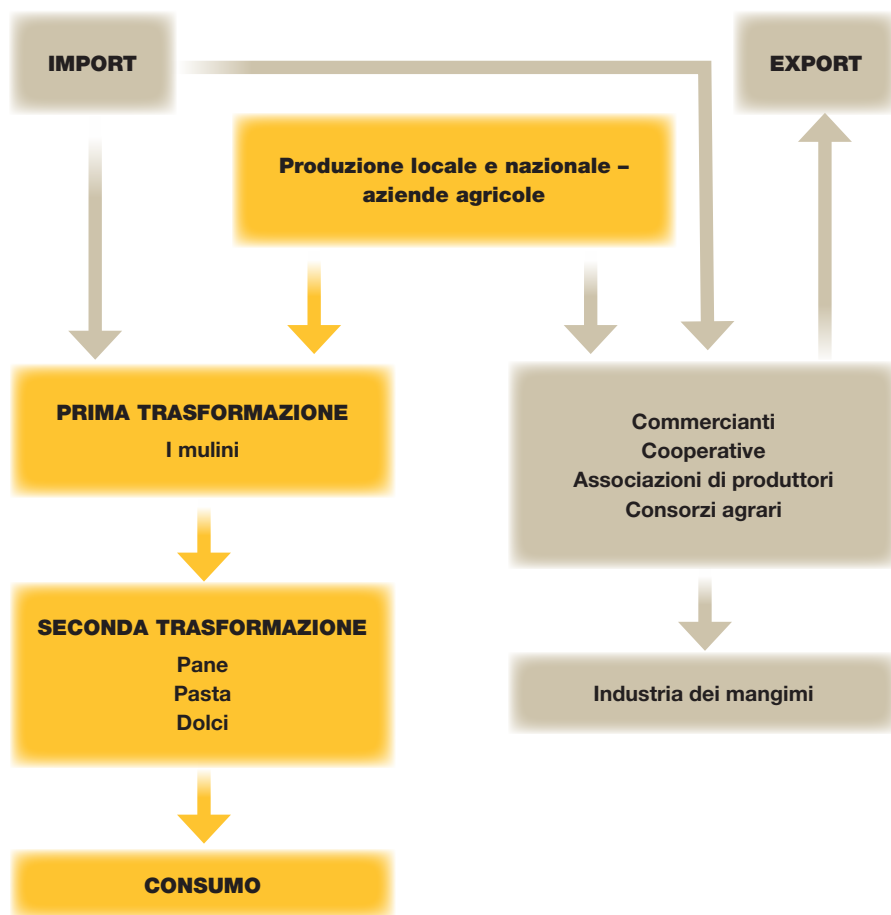


Fig. 1 Schema di filiera cerealicola. In evidenza i passaggi di una filiera corta.  
Fonte: rielaborazione da ISMEA, 2017.

---

## Il distretto, la filiera e il patto nell'economia solidale

---

### Il Distretto di Economia Solidale (DES)

La dimensione dell'economia solidale è realizzata attraverso l'idea di distretto (Distretto di Economia Solidale), inteso come un territorio in cui alla specializzazione produttiva si sostituisce la sperimentazione di nuove relazioni tra gli abitanti e tra questi e le risorse locali. Il distretto si configura come realtà aperta al dialogo con i territori contermini in una logica di rete. Centrali nell'idea di DES sono le filiere, che si pongono quali elementi di connessione tra gli abitanti nei loro ruoli di produttori, trasformatori, distributori e consumatori.

---

### La filiera

La filiera può essere rappresentata come un filo che collega i diversi passi dalla produzione al consumo di un prodotto. Si parla di filiera quando tra i soggetti ci sono delle relazioni. Le filiere possono essere più o meno lunghe a seconda di quanti sono i soggetti che partecipano nei processi tra la produzione e il consumo: produttori di materie prime; commercianti/grossisti; trasformatori di I livello; imprese di servizio; trasformatori di II livello; altri trasformatori; commercianti/grossisti/esportatori-importatori; imprese di servizio; imprese della logistica; venditori al dettaglio; consumatori.

Le filiere possono essere caratterizzate da differenti dimensioni territoriali e localizzazioni, da quelle globali a quelle nazionali, a quelle locali (fig. 1) – in relazione a dove hanno luogo le diverse fasi del processo – e possono riguardare solo alcune parti del processo produttivo. Possono essere gestite da grandi gruppi che hanno in mano tutti i pezzi della filiera o da una rete di soggetti in accordo tra di loro.



Fig. 2 La filiera del 'Pan e farine dal Friùl di Mieç'.

La filiera di economia solidale creata grazie al progetto 'Pan e farine dal Friûl di Mieç' (fig. 2) è caratterizzata da un basso numero di passaggi tra la produzione e il consumo e dal fatto che tutte le operazioni sono svolte all'interno di un territorio circoscritto, come quello del Medio Friuli. Si tratta quindi una filiera corta caratterizzata: da una prossimità geografica, che esprime la distanza fisica tra chi produce e chi consuma; da una prossimità sociale, che fa intravedere un rapporto di comunicazione tra i soggetti e da una vicinanza economica, che significa che la circolazione del denaro/valore rimane all'interno di una comunità e di un territorio (Galli and Brunori, 2013).

---

## Il patto

Il patto è lo strumento per suggellare un impegno reciproco degli abitanti di un dato territorio, basato sulla fiducia, sulla reciprocità e sulla responsabilità; se declinato come nuovo sistema di relazioni sociali, il patto rappresenta l'atto fondativo di una comunità che intende organizzare la propria esistenza secondo i principi della solidarietà, della partecipazione, del rispetto dell'ambiente (Gangemi, 2006). Gli elementi costitutivi del patto riguardano gli impegni di ciascuno: ad aderire ad una visione di economia in cui le relazioni tra le persone riacquistano centralità; a produrre secondo modalità sostenibili da un punto di vista ambientale, economico e sociale; a trasformare i prodotti con tecniche condivise; a vendere i prodotti stabilendo assieme il prezzo che deve essere equo per chi produce e per chi consuma; a condividere il rischio di impresa.

Il patto, quindi, è strumento di condivisione e per questo è oggetto di un aggiornamento continuo in relazione a eventuali modificazioni che possono intervenire nel tempo, ad esempio rispetto ai costi di produzione, alla condivisione degli andamenti delle stagioni produttive, al sostegno di proposte di progetti di economia solidale (come l'avvio di altre filiere, il contributo verso soggetti deboli della comunità ecc.).

---

## La legge regionale del Friuli Venezia Giulia n. 4/2017

La legge regionale del Friuli Venezia Giulia n. 4/2017<sup>1</sup> ‘Norme per la valorizzazione e la promozione dell’economia solidale’ nasce da una proposta emersa all’interno della rete informale Forum dei beni comuni ed economia solidale del Friuli Venezia Giulia<sup>2</sup>. La legge descrive l’economia solidale «...quale modello socio-economico e culturale imperniato su comunità locali e improntato a principi di solidarietà, reciprocità, sostenibilità ambientale, coesione sociale, cura dei beni comuni e quale strumento fondamentale per affrontare le situazioni di crisi economica, occupazionale e ambientale» (art. 1).

La legge pone al centro del processo di transizione verso l’economia solidale le comunità, intendendo con questo termine «...l’insieme di persone fisiche residenti in un determinato territorio che, nella rete dei reciproci legami sociali e delle attività volte a soddisfare il ben vivere dei suoi membri, perseguono attivamente l’attuazione dei principi della solidarietà, della reciprocità, del dono, del rispetto dell’ambiente» (art. 3, comma 1, lettera a). Secondo il dettato della legge, il territorio delle comunità dell’economia solidale coincide con le Unioni Territoriali Intercomunali (UTI)<sup>3</sup>.

Le comunità, riunite in assemblea (le *assemblee delle comunità dell’economia solidale* indicate nell’art. 4), si organizzano per la formazione di filiere che interessano alcuni settori fondamentali della vita – alimentazione, vestire, abitare e

- 
- 1 La legge regionale prende spunto dalle altre leggi già approvate a livello italiano: la L.R. n. 19/2014 della Regione Emilia Romagna e la L.P. n. 13/2010 della Provincia Autonoma di Trento.
  - 2 Il Forum dei beni comuni e dell’economia solidale del FVG, attivo dal 2012, è una rete di diversi soggetti (cittadini e associazioni) interessati a confrontarsi sui temi legati ai beni comuni e alle diverse pratiche di economia basate su una sostenibilità ambientale e sociale. È stato proprio grazie al percorso del Forum che si è arrivati in regione alla proposta e poi approvazione della legge sull’economia solidale.
  - 3 Le Unioni Territoriali Intercomunali (UTI) sono l’esito di un percorso verso l’associazionismo comunale avviato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ancora nel 2006, con una legge regionale relativa alla riforma degli enti locali (L.R. 9 gennaio 2006, n. 1 ‘Principi e norme fondamentali del sistema regione – autonomie locali nel Friuli Venezia Giulia’). Nel 2014, con legge regionale n. 26/2014, è stato istituito il nuovo organismo delle UTI e nel luglio 2016, a seguito della modifica dello Statuto regionale, si è arrivati all’abolizione delle Province. Ad oggi il territorio regionale è suddiviso in 18 UTI, anche se non tutti i Comuni hanno deciso sottoscriverne gli Statuti.

servizi di comunità –, cercando di riportare spazi economici di base all'interno dei territori stessi. Questo significa operare in una fase di transizione con l'obiettivo di dare avvio ad uno spostamento di flussi di produzione e consumo da un mercato globale ad un mercato locale (fig. 3).

Il progetto di filiera del 'Pan e farine dal Friùl di Mieç' si inserisce all'interno di questo processo di re-indirizzamento dei flussi di produzione attraverso la creazione di una filiera agroalimentare, coinvolgendo cittadini produttori e consumatori impegnati in un patto che definisce le regole e gli impegni di ciascuno dei sottoscrittori.

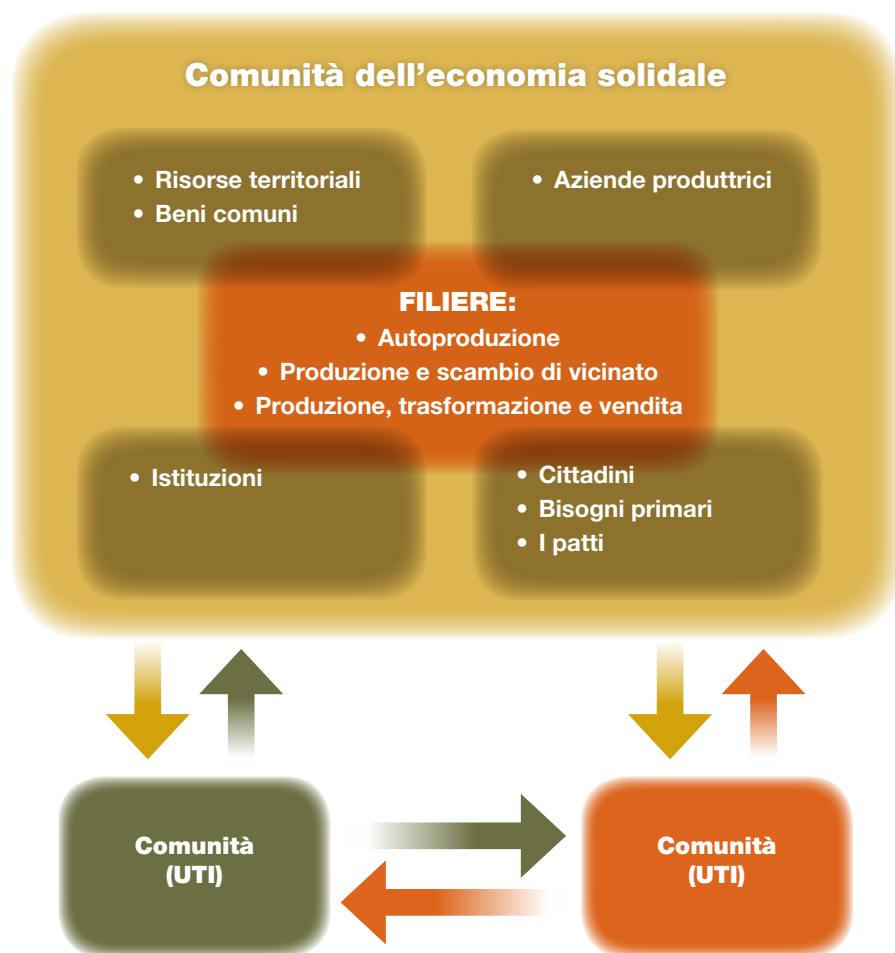


Fig. 3 Schema riassuntivo degli elementi chiave della legge regionale n. 4/2017 (elaborazione L. Piani, 2018).





# La filiera ‘Pan e farine dal Friûl di Mieç’

LUCIA PIANI, NADIA CARESTIATO

Il progetto ‘Pan e farine dal Friûl di Mieç’ prende avvio nel 2014<sup>4</sup> grazie al lavoro di quattro neo-amministrazioni di comuni contermini – Flaibano, Mereto di Tomba, Sedegliano e Basiliano –, riunite per dare avvio ad iniziative per lo sviluppo locale attraverso un coinvolgimento attivo dei cittadini. Da questa idea, calata in un territorio caratterizzato da una forte ruralità, si è sviluppato il progetto di una filiera per la produzione di farina e di pane che oltre agli aspetti produttivi include anche quelli comunitari, grazie all’attivazione di relazioni tra i produttori, i trasformatori e i cittadini/consumatori. Partire da una filiera alimentare, e in particolare da un prodotto come il pane, è stata una decisione derivata da due considerazioni: la prima, la dimensione culturale a cui questo prodotto rimanda, in quanto tradizionalmente presente nella dieta quotidiana e carico di simbologia; la seconda, legata al fatto che la coltivazione del frumento è relativamente semplice da realizzare, anche seguendo il metodo biologico. Altro elemento fondamentale che ha permesso di sviluppare questo progetto è stato l’esperienza portata avanti dalla comunità di San Marco di Mereto di Tomba, che già nel 2012 aveva coinvolto gli abitanti della frazione in un processo partecipato per la definizione di un nuovo modello di gestione dei 5 ha di terra collettiva (beni civici) ritornati dopo lungo tempo in capo alla comunità. L’esito di questo processo è stato l’avvio di una filiera corta per la produzione di farina e pane. Il progetto della filiera agricola si è fin da subito incrociato con l’idea di andare a costituire nell’area del Medio Friuli un

---

4 Il progetto è stato seguito fin dall’inizio dall’Università degli Studi di Udine, in particolare attraverso la Tesi di Laurea di Valentina Guerra (2015), relatore Lucia Piani.

Distretto di Economia Solidale (la legge regionale parla di comunità dell'economia solidale), ovvero un sistema territoriale capace di coinvolgere cittadini, produttori e consumatori in un'azione concreta, precisa e definita attraverso cui sperimentare relazioni economiche di vicinato. Le amministrazioni coinvolte nella definizione del progetto di filiera sono unite nella UTI Medio Friuli, escluso il Comune di Flaibano che è poi rientrato nella UTI Collinare.

---

## Le fasi iniziali del progetto

Gli anni 2014 e 2015 sono stati indirizzati alla condivisione dell'idea progettuale. Infatti, il primo obiettivo concreto che le amministrazioni locali si sono poste è stato quello di condividere una proposta politica per il territorio unendo le commissioni agricoltura dei quattro Comuni. La proposta si è concretizzata nel 2015 con la stesura di un Regolamento condiviso di polizia rurale e la definizione del progetto 'Pan e farine dal Friùl di Mieç'. In questa fase sono state coinvolte le aziende agricole dei territori interessati<sup>5</sup>, l'Università di Udine, AIAB-APROBIO FVG<sup>6</sup>, il Forum dei beni comuni e dell'economia solidale del FVG e i cittadini a cui poi il progetto è stato presentato in 4 incontri pubblici tenuti in ciascuno dei comuni interessati. In questo periodo si è inoltre aperto un confronto con le altre filiere attivate in Italia e nella regione FVG nello stesso settore produttivo<sup>7</sup>. Il secondo risultato ottenuto in questa fase del progetto è stata la redazione del patto territoriale, o 'Patto della farina', documento che definisce le regole principali per la costituzione della filiera e il ruolo e responsabilità dei diversi attori coinvolti: agricoltori,

---

5 Una prima iniziativa per attivare gli agricoltori rispetto al tema della coltura dei cereali è stato il corso 'Tirìn Fùr el Ciáf de Blave!', tenutosi a Carlino il 4 dicembre 2014. Il corso, rivolto agli agricoltori dei territori dei comuni di Muzzana, Carlino, Fiumicello, Mereto di Tomba, Flaibano, Sedegliano e Basiliano, aveva lo scopo di avviare un dibattito sulle alternative alla monocultura del mais, presentando le varietà locali ed antiche di cereali ad uso umano.

6 AIAB-APROBIO FVG è un'associazione di promozione sociale, che riunisce i diversi operatori biologici e biodinamici a livello regionale (agricoltori, allevatori, trasformatori, attività commerciali), i tecnici e i consumatori singoli ed associati (GAS o altri gruppi informali, associazioni ambientaliste e culturali, enti locali e amministrazioni comunali) che si riconoscono nell'agricoltura biologica come strumento di sviluppo sostenibile ed elemento imprescindibile del proprio stile di vita. Fonte: <http://www.aiab-approbio.fvg.it/chi-siamo/>.

7 Nello stesso periodo, in regione stavano prendendo avvio altre due filiere della farina e del pane: il 'Patto della farina del Friuli Orientale' e la 'Filiera del Pan e della farina di Muzzana'.

centro di stoccaggio, trasformatori (mulino e panificatori), cittadini/consumatori, negozianti locali e le amministrazioni comunali garanti del percorso <sup>8</sup>.

A partire da ottobre 2015 sono iniziati una serie di incontri formativi/informativi rivolti agli agricoltori, organizzati grazie al supporto tecnico di AIAB-APROBIO FVG, per spiegare le tecniche di coltivazione biologica e per condividere la definizione del piano colturale, del programma di rotazione dei terreni e altre questioni organizzative e amministrative della filiera.

A novembre 2015, a seguito del primo di questi incontri, è stato definito il piano di semina per l'annata 2016.

Gli anni 2016 e 2017 sono stati centrali per la concretizzazione del progetto. Definiti i primi anelli della filiera, inerenti la produzione primaria con l'adesione di un gruppo di agricoltori al progetto e la definizione del piano di semina, il 2016 è stato cruciale per la sua organizzazione. Infatti, dopo il primo raccolto (giugno 2016), si sono dovuti affrontare i problemi relativi allo stoccaggio e alla molitura. Per quanto riguarda il primo aspetto ci si è avvalsi di un impianto situato nel comune di Mereto di Tomba; per il secondo, dopo una prima fase in cui la molitura è stata effettuata in un impianto della zona, si è dovuto cercare un altro con maggiore capacità di macinazione. Si è quindi avviata una collaborazione con un mulino ubicato nel comune di Dolegna del Collio, già coinvolto nelle logiche di una filiera di economia solidale in quanto attore chiave del 'Patto della farina del Friuli Orientale' (cfr. nota 7). Nel dicembre 2016 è stata costituita la Società Cooperativa Agricola 'D.E.S. Friûl di Mieç', che si definisce 'cooperativa di comunità' finalizzata a garantire non solo la gestione della filiera nel suo complesso – i rapporti tra produttori e trasformatori, la vendita del prodotto trasformato, le relazioni con gli attori chiave della filiera come i panificatori, gli esercizi commerciali del territorio e i cittadini/comunità locali –, ma anche gli sviluppi di nuovi progetti territoriali. Il percorso per la costituzione della cooperativa ha coinvolto numerosi soggetti istituzionali e non (numerosi agricoltori, alcuni dei quali sono divenuti poi soci della cooperativa), con l'obiettivo di definire in maniera partecipata

---

8 Il 'Patto della farina' è stato sottoscritto dai rappresentanti dei Comuni di Mereto di Tomba, Flaibano, Sedegliano e Basiliano in occasione dell'incontro pubblico del 5 novembre 2015, tenutosi presso il Teatro Plinio Cabassi di Sedegliano, partecipato da circa 300 cittadini (Guerra, 2015, p. 52).

gli elementi chiave da porre nello Statuto a garanzia che la cooperativa stessa potesse rappresentare il primo passo verso la costituzione del Distretto di Economia Solidale del Medio Friuli. A sancire l'importanza degli attori del territorio, l'art. 3 dello Statuto riporta come scopo mutualistico della cooperativa quello di perseguire «...la valorizzazione delle competenze della popolazione residente nella comunità territoriale in cui la cooperativa è insediata ed opera, delle tradizioni culturali e delle risorse territoriali, al fine di soddisfare i bisogni della comunità locale, migliorandone la qualità, sociale ed economica».

Tra gli scopi della cooperativa (art. 3 dello Statuto) troviamo ancora aspetti che richiamano le logiche dell'economia solidale:

- pratiche colturali e tecniche di produzione che rispettino l'ambiente, in particolare per tutelare la qualità delle acque, dei suoli e del paesaggio e per preservare e/o favorire la biodiversità;
- creare sinergie e collaborazioni fra il settore agricolo e i settori della cultura, dell'arte, delle abilità espressive, dell'enogastronomia e del turismo, anche per sviluppare senso comunitario e solidarietà;
- valorizzare le persone, le relazioni e le comunità territoriali in cui la cooperativa è insediata ed opera;
- contribuire alla realizzazione della sovranità alimentare del territorio;
- promuovere la partecipazione e corresponsabilità di agricoltori, cittadini, associazioni, istituzioni ed enti verso gli scopi che precedono, che, pur essendo perseguibili tramite l'agricoltura ecologica, non possono rimanere sotto la responsabilità dei soli agricoltori, ma di tutta la collettività;
- nell'organizzazione complessiva della cooperativa, promuovere pratiche di collaborazione, cooperazione, ricerca di sinergie e del bene comune, privilegiandole rispetto alle pratiche di concorrenza, competizione e lotta per il mercato;
- promuovere e stimolare lo spirito di previdenza e risparmio fra i soci;
- sostenere lo sviluppo e la promozione della cooperazione con finalità mutualistiche [...].

Nella fase di definizione dello Statuto, uno degli obiettivi è stato anche quello di aprire il consiglio di amministrazione oltre che ai produttori anche ai rappresentanti della comunità (nel caso definiti soci sovventori). Il documento infatti prevede che i soci sovventori abbiano diritto ad un posto nel consiglio di amministrazione della cooperativa.

Allo stato attuale, i soci della cooperativa sono 7 agricoltori su 11 che hanno aderito al progetto. La cooperativa copre le parti di filiera relative la produzione primaria (il frumento), il confezionamento della farina, la sua commercializzazione e promozione.

Già dall'autunno 2016 si è iniziata a proporre la farina ad alcuni panifici per una prima sperimentazione; la promozione della farina nei panifici è proseguita ancora nel 2017, arrivando a coinvolgere una serie di esercizi (ad oggi 15 a cui si aggiunge una APS che panifica per le scuole di un comune) su un territorio più ampio rispetto a quello della UTI Medio Friuli. L'attività di promozione ha riguardato anche le piccole attività commerciali (le botteghe di paese) e la ristorazione, coinvolte anche grazie alla spontanea attivazione dei diversi soggetti della filiera.

---

## La ricerca: monitoraggio e valutazione del percorso della filiera

Il lavoro di ricerca ha preso avvio nel febbraio del 2018, a partire dal quadro sopra delineato e nell'ambito del progetto ADES MEDIO FRIULI – Attivazione del Distretto di Economia Solidale del Medio Friuli finanziato nell'ambito del PSR 2014-2020 della Regione FVG.

L'attività di monitoraggio e valutazione del percorso di costruzione della filiera e del DES del Medio Friuli si è svolta attraverso la realizzazione di interviste rivolte ai diversi soggetti coinvolti nella filiera: i soci della Società Cooperativa Agricola 'D.E.S. Friùl di Mieç', i panificatori che lavorano la farina del 'Friùl di Mieç', gli agricoltori non soci della cooperativa ma che conferiscono il frumento, altri partner del progetto (mugnaio, centro di stoccaggio della granella) e altri attori chiave – un sindaco e un consigliere comunale, rispettivamente di due delle quattro amministrazioni che hanno attivato il progetto. Le persone contattate sono state complessivamente 25 e le interviste sono state svolte nel periodo compreso tra febbraio e luglio 2018. Per garantire uniformità nella raccolta delle informazioni si è lavorato preliminarmente alla strutturazione di questionari ad hoc, organizzati in una serie di domande volte a rilevare i diversi aspetti della filiera (Niero, 1995; Forrest and Wiek, 2014):

caratterizzazione dell'azienda/impresa, dati relativi alla produzione (le domande in questo caso sono diversificate in base ai ruoli dei diversi attori), motivazione e consapevolezza dei singoli attori rispetto ai temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale che stanno alla base dell'economia solidale, rapporti tra i diversi attori della filiera e tra essi e altri soggetti quali ad esempio i consumatori, modalità di partecipazione e di innovazione. Un'ulteriore serie di domande ha mirato a far emergere i punti di forza e debolezza del progetto e, nel caso degli agricoltori e degli amministratori locali, i suoi possibili sviluppi futuri. Le interviste si sono svolte per la maggior parte incontrando personalmente i testimoni; in alcuni casi, per difficoltà legate agli orari lavorativi degli intervistati, il questionario è stato somministrato via e-mail e compilato in maniera autonoma e, laddove necessario, verificato per via telefonica. Da sottolineare come la possibilità di svolgere una intervista diretta, seppure strutturata, alla maggioranza degli attori sia stata utile a far emergere argomentazioni difficilmente rilevabili utilizzando una serie di domande predefinite. Le informazioni raccolte sono state poi elaborate per interpretare, descrivere e valutare il progetto nel suo complesso, oltre che per offrire delle possibili linee di sviluppo futuro.

---

## La produzione agricola nella filiera

Gli agricoltori sono stati gli attori chiave nella costituzione della filiera del 'Pan e farine dal Friûl di Mieç'. Fin dall'avvio del progetto nel 2014, infatti, sono stati coinvolti sia nelle riunioni indirizzate alla costituzione della Commissione agricoltura unica, sia nelle assemblee di cittadini indirizzate a valutarne la fattibilità. Senza l'adesione della componente della produzione primaria il progetto sarebbe stato di fatto inattuabile.

Gli agricoltori intervistati sono stati 11: 7 sono soci della Cooperativa 'D.E.S. Friûl di Mieç' e sono produttori conferitori, tutti impegnati nella attività di coltivazione del frumento per gli anni 2016, 2017 e 2018; un altro intervistato è invece coinvolto nella filiera per il progetto di costruzione di un nuovo impianto di molitura, come risposta ad un bisogno emerso fin dalle fasi di avvio del progetto.

Gli imprenditori agricoli coinvolti nella filiera sono prevalentemente maschi e di età compresa tra 26 e 82 anni (l'età media è di 52 anni).

Di questi, solo 4 sono occupati in azienda come lavoro principale, mentre gli altri hanno in proprietà i terreni, ma svolgono altre attività lavorative; di questi ultimi, tre sono in pensione.

Le aziende sono di dimensioni variabili (tab. 1): si va da aziende con più di 10 ettari a realtà di dimensioni ridotte. Sette aziende coltivano unicamente terreni in proprietà, mentre il 74% dei terreni delle restanti sono in affitto. Tutte le aziende sono a conduzione diretta.

Azienda	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Sup. tot (ha)	3,5	70	1,5	5	32	50	7	1,1	54	9	8,5

Tab. 1 Dimensione delle aziende coinvolte nella filiera.

Dal punto di vista della distribuzione sul territorio, la maggior parte dei terreni destinati alla filiera ricadono all'interno del perimetro della UTI Medio Friuli, mentre le aziende sono concentrate prevalentemente nel comune di Mereto di Tomba (fig. 4).

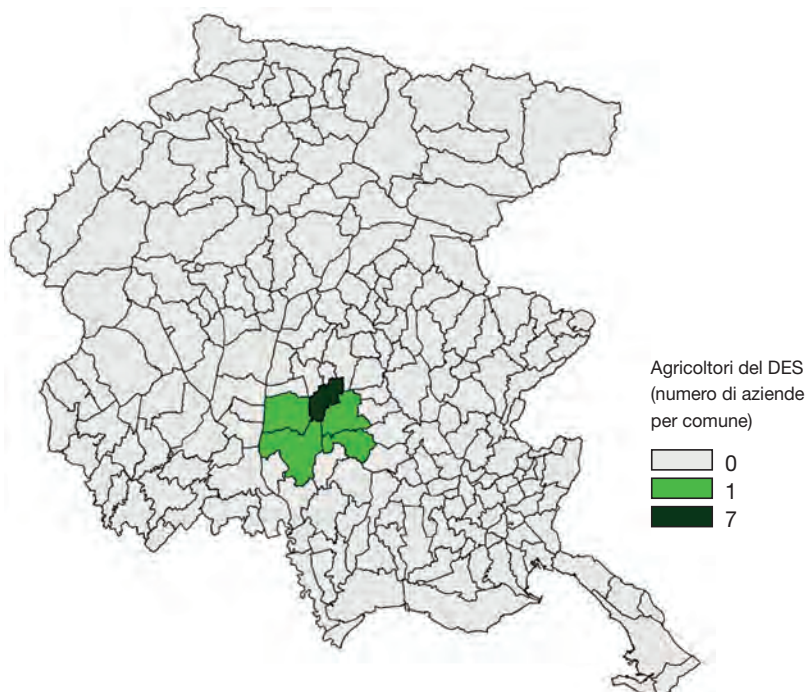


Fig. 4 Distribuzione degli agricoltori coinvolti nella filiera.

Rispetto al metodo di produzione la filiera si caratterizza per la scelta del metodo di produzione biologico, condiviso da tutti i partecipanti al progetto anche se in modo diverso: alcune aziende sono certificate bio, altre sono in conversione e altre ancora, pur condividendo l'impegno a rispettare il metodo di produzione biologico per la parte di prodotto che viene dedicato alla filiera, hanno deciso di non intraprendere il percorso di certificazione. Tale scelta implica una rotazione delle colture che nel caso delle aziende in oggetto è perlopiù triennale.

Altro aspetto rilevato riguarda il complesso dell'attività delle singole aziende. Dall'indagine emerge una situazione che rispecchia le caratteristiche agricole dell'area del Medio Friuli in cui prevale l'indirizzo cerealicolo. Infatti, delle aziende coinvolte nel progetto solo due – tra quelle di maggiori dimensioni – sono a indirizzo cerealicolo-zootecnico. In termini di diversificazione delle attività aziendali, come si osserva alla tabella 2, alcune aziende hanno un'attività di vendita diretta dei loro prodotti o partecipano ad altre filiere attive in regione; in generale, solo le aziende di dimensioni più rilevanti sono coinvolte in attività diverse rispetto alla produzione agricola.

Azienda	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Produzione energia</b>		<b>X</b>									<b>X</b>
<b>Vendita diretta</b>					<b>X</b>	<b>X</b>				<b>X</b>	
<b>Partecipazione ad altre filiere</b>		<b>X</b>			<b>X</b>				<b>X</b>		

Tab. 2 Diversificazione delle attività aziendali.

### Aspetti produttivi

L'analisi della filiera e della sua capacità di autosostenersi nel tempo ha preso in considerazione il tema degli aspetti produttivi guardando da un lato alle superfici destinate al progetto, dall'altro alle quantità di frumento raccolto e alle varietà selezionate nel corso del triennio 2016-2018<sup>9</sup>.

9 Nelle tabelle relative alla produzione sono riportati anche i dati di una azienda presso la quale non si è potuta realizzare l'intervista. I dati sono stati ricavati dai piani di semina 2016, 2017 e 2018.



Un primo dato riguarda le superfici destinate alla coltivazione del frumento. Come si può osservare alla tabella 3, le aziende hanno destinato alla filiera superfici di diverse dimensioni.

In generale le aziende più piccole hanno destinato l'intera superficie (v. aziende 3 e 8), riconoscendo in questo modo la validità del progetto in termini di sostegno a quelle realtà che difficilmente trovano spazio sul mercato convenzionale. Va detto però che anche alcune delle aziende di dimensioni maggiori hanno destinato superfici importanti alla filiera (v. aziende 2 e 10).

Per la prima annata di semina sono stati investiti complessivamente 24 ha di terreno, che hanno prodotto circa 700 quintali di frumento. Negli anni successivi la superficie destinata alla produzione di granella è diminuita sia per rispettare l'avvicendamento colturale sia per i problemi relativi allo stoccaggio e alla vendita della produzione sorti nell'annata 2016 (tab. 4).

La rilevante produzione del primo anno di raccolto, infatti, ha richiesto un lavoro intenso per la definizione delle modalità di conservazione, trasformazione e distribuzione della farina, causando un rallentamento nello smaltimento delle quantità stoccate e quindi la necessità di considerare per gli anni successivi altri canali di vendita delle produzioni, anche per garantire un reddito 'immediato' agli agricoltori.

Come si può vedere nella tabella 5, la produzione del 2016 è stata venduta per la maggior parte attraverso la filiera, mentre la produzione del 2017 è stata commercializzata attraverso i canali tradizionali dei prodotti derivati da agricoltura convenzionale o (solo in un caso) nel mercato delle produzioni biologiche (al momento solo 4 aziende che partecipano alla filiera sono certificate bio).

Rispetto alle varietà coltivate (Lukullus, Verna, Solehio, Miscuglio Ceccarelli – progetto Solibam), tutti i produttori hanno affermato di essere soddisfatti delle scelte fatte (tab. 6), coadiuvati in questo anche da esperti come il professor Salvatore Ceccarelli, genetista impegnato da anni nella ricerca per la selezione partecipata dei semi. Più problematica si è rivelata invece, almeno per alcuni di essi, la gestione del metodo biologico, in particolare in riferimento al controllo delle malerbe.

Azienda	Terreni 2016 (ha)	Terreni 2017 (ha)	Terreni 2018 (ha)	Sup. tot dell'azienda (ha)
1	0	1	1	3,5
2	6,5	5	6	70
3	1	1	1,5	1,5
4	1,4	1,4	1,4	5
5	0	0	0	32
6	5	2	1	50
7	1,7	1,7	1,7	7
8	1,1	1,1	1,1	1,1
9	1,5	0	0	54
10	4,7	0	4,7	9
11	0,36	0	0	8,5
12	0,35*	0,35*	0,35*	—
<b>TOTALE</b>	<b>23,26</b>	<b>13,2</b>	<b>18,4</b>	<b>—</b>

\* Dati ricavati dai piani di semina 2016-2017-2018

Tab. 3 Terreni destinati alla produzione di frumento per la filiera nel periodo 2016-2018 e superficie totale aziendale espressa in ettari.

Azienda	2016 (q)	2017 (q)	2018 (q)
1	0	26	35,88
2	214,5	230	220,8
3	26	26	26,3
4	42	42	25,34
5	0	0	0
6	160	64	56,3
7	51	51	0
8	38,5	0	0
9	45	0	0
10	141	0	81,3
11	12,96	0	0
12	—	—	10
<b>TOTALE</b>	<b>730,96</b>	<b>439</b>	<b>456</b>

Tab. 4 Produzioni complessive di frumento, anni 2016-2018.

Da ultimo si sottolinea che l'adesione alla filiera non ha comportato per gli agricoltori investimenti strutturali o di macchinari – a parte per l'azienda coinvolta nel progetto di costruzione del nuovo mulino, comunque dedicato anche ad altre filiere –, ma unicamente un cambiamento nel metodo di produzione, cambiamento che è stato accompagnato dagli esperti dell'associazione AIAB. Alcuni dei produttori, però, hanno investito nella certificazione biologica, riconoscendo l'importanza di questa scelta nelle logiche della filiera.

---

### Problematiche e aspetti di innovazione del settore agricolo

Il questionario indirizzato agli agricoltori ha cercato di rilevare gli aspetti più problematici del settore agricolo e quelli che invece sono gli ambiti di innovazione, così come percepiti dagli intervistati. Per quanto concerne le criticità che interessano il mondo dell'agricoltura, tutti gli intervistati hanno sottolineato il costo dei fattori di produzione e il basso prezzo a cui vengono venduti i prodotti agricoli; ulteriori aspetti problematici indicati sono stati l'elevata burocrazia e la politica agricola comunitaria, soprattutto in relazione alla tempestività nell'erogazione dei finanziamenti e dei rimborsi.

Rispetto all'innovazione in agricoltura, gran parte degli agricoltori ha definito innovativi i percorsi che puntano sulla qualità del prodotto e comunque volti alla riduzione dei passaggi nella filiera produttiva, ossia percorsi che favoriscano filiere locali. L'idea di innovazione si lega anche alla possibilità che l'agricoltura biologica possa espandersi su larga scala, così da diventare il principale sistema di produzione.

---

### La conoscenza del modello distrettuale

Uno degli obiettivi della ricerca è stato anche comprendere quanto l'adesione degli agricoltori alla filiera rappresenti la condivisione consapevole di un progetto più ampio volto alla costruzione di un sistema a livello territoriale che si configura come Distretto di Economia Solidale. Si è quindi cercato di capire quale sia il livello di conoscenza dei termini 'Distretto di Economia Solidale' e 'Patto'. Per quanto riguarda il primo, si è cercato di arrivare a una definizione di DES attraverso una domanda aperta.

Azienda	Vendita 2016	Vendita 2017	Vendita 2018
1	0	Prodotto convenzionale	Filiera
2	Filiera	Filiera	Filiera
3	Filiera	Prodotto convenzionale	Filiera
4	Filiera	Prodotto bio	Filiera
5	0	0	—
6	Filiera	Prodotto convenzionale	Filiera
7	Filiera	Prodotto convenzionale	0
8	Filiera	Prodotto convenzionale	0
9	Prodotto convenzionale	0	0
10	Filiera	0	Prodotto bio
11	0	0	—
12	—	—	Filiera

Tab. 5 Canali di vendita del prodotto.

Azienda	Varietà	Produzione 2016 (q/ha)	Produzione 2017 (q/ha)	Produzione 2018 (q/ha)
1	Lukullus, Verna	—	26	36
2	Lukullus (seme autoprodotta)	33	46	36
3	Lukullus	26	26	18
4	Miscuglio Ceccarelli	30	30	20
5	—	—	—	—
6	Solehio (seme autoprodotta)	32	32	38
7	Lukullus (2016) Miscuglio Ceccarelli, Verna e Lukullus (2017)	30	30	—
8	Lukullus (2016)	35	—	—
9	—	30	—	—
10	—	30	—	20
11	—	36	—	—
12	—	—	—	28
Media	—	31	32	28

Tab. 6 Produzioni: quantità (quintali) per ettaro e varietà coltivate.



Fig. 5 Un campo di frumento poco prima del raccolto.  
Fig. 6 Il professor Salvatore Ceccarelli in visita ai terreni del Patto.



## Cos'è per Lei un Distretto di Economia Solidale?

*Un luogo dove il prodotto riceve il giusto prezzo, dove si crea condivisione (relazione), dove chi trasforma e chi consuma si conosce.*

*Un luogo in cui c'è un corretto rapporto tra domanda e offerta, a prescindere dalla scala (se in un territorio di un comune non trovi un prodotto allarghi ad altre realtà).*

*Deve essere un territorio. Nelle produzioni agricole devono essere analizzate tutte le implicazioni sociali della filiera: qualità del prodotto, impatto ambientale, prezzo, partecipazione. Suddivisione degli utili nei singoli passaggi della filiera.*

*È un patto fra diversi soggetti che operano all'interno di un sistema/ filiera. Ognuno ha la sua parte di responsabilità per far funzionare il sistema (agricoltori, trasformatori, consumatori).*

*Un rapporto diretto tra produttore e consumatore.*

*A livello di comune. Il sindaco di ogni comune dovrebbe dettare 'leggi' che indichino ad es. che negli asili e scuole locali si devono usare prodotti locali di qualità.*

*Far lavorare la gente del posto.*

*Un territorio definito in cui le comunità collaborino per attuare [uno] sviluppo sociale ed economico, promuovere stili di vita sani.*

*Un tipo di produzione e di commercio con una dimensione armonizzata al territorio, che crea un equilibrio tra domanda e offerta nel rispetto dell'ambiente e delle persone.*

*È un sistema i cui partecipanti collaborano fra loro per realizzare le esigenze di vendita/acquisto, in ambito locale con un'economia equa e sostenibile.*

Dalle risposte degli agricoltori, riportate integralmente, si possono sintetizzare alcuni elementi caratterizzanti un Distretto di Economia Solidale:

- la dimensione territoriale;
- gli aspetti legati alla responsabilità verso la comunità e il territorio;
- il sistema economico e in particolare la filiera corta.

Il distretto viene inoltre visto da tutti i partecipanti come un progetto che va al di là della dimensione agricola e dell'alimentazione, aperto alla rivisitazione del sistema economico nel suo complesso.

Per quanto riguarda il termine 'patto' il questionario proponeva di scegliere una definizione tra una serie di possibili opzioni (a cui si aggiungeva la voce 'altro'). Le risposte date dagli agricoltori hanno restituito visioni diverse: chi ha riportato il patto a un contratto scritto, chi lo ha definito un accordo scritto tra soggetti (in questo caso della filiera) e chi (la maggioranza) lo ha rappresentato con la stretta di mano e comunque come un accordo verbale. In generale, però, tutti gli intervistati hanno affermato che il patto è uno strumento vincolante in termini di fiducia tra le persone (solo uno lo ha indicato vincolante in termini legali).

Andando ancora più a fondo, si è cercato di far emergere la consapevolezza degli agricoltori di aver sottoscritto o meno un patto con la domanda diretta «Ha sottoscritto il Patto della farina del 'Friùl di Mieç'?». Più della metà degli agricoltori ha risposto di aver sottoscritto un patto, anche se da un confronto diretto con i promotori è emerso che solo i sindaci delle quattro amministrazioni coinvolte nel progetto lo hanno effettivamente firmato. È interessante notare come, al di là degli aspetti formali, la partecipazione alla filiera sia sentita dagli agricoltori come un impegno basato sulla parola data. Un sentire che deriva certamente dal percorso di riflessione comune e dal confronto costante tra i diversi attori.

---

## Le modalità di coinvolgimento e le motivazioni

La creazione di una filiera comporta come azione fondamentale la messa in rete di soggetti capaci di interagire tra loro. Ecco perché la ricerca ha indagato le modalità di coinvolgimento nella filiera e le motivazioni che hanno spinto i diversi attori all'adesione.

Come abbiamo visto, il progetto è partito grazie ad una proposta degli amministratori locali. Per gli agricoltori, gli enti locali hanno avuto un ruolo fondamentale nel loro coinvolgimento, sia attraverso il contatto diretto sia attraverso la convocazione agli incontri pubblici organizzati sul territorio; infatti solo alcuni agricoltori hanno affermato di essere venuti a conoscenza del progetto attraverso il passa parola. Tutti gli intervistati hanno detto di aver aderito al progetto fin dall'inizio. Rispetto al motivo che li ha spinti ad aderire, la maggior parte ha indicato motivazioni di carattere ambientale e sociale, mentre pochi hanno affermato che la scelta di far parte della filiera è stata mossa da motivazioni di carattere economico o produttivo. A prescindere dall'aspetto motivazionale, tutti si sentono impegnati nelle attività di divulgazione del progetto attraverso: il coinvolgimento e l'informazione di amici e parenti (nella maggior parte), il sostegno nella logistica e la presenza nei mercati locali e occasionali (feste di Natale o di paese).

---

## Innovazione

La ricerca ha anche esplorato quanto il progetto sia ritenuto innovativo dai diversi attori che vi hanno preso parte e quali siano i principali fattori di innovazione che vengono ad esso riconosciuti.

Alla domanda «Secondo Lei, il progetto della filiera è innovativo?», gli agricoltori hanno risposto utilizzando una scala di valori da 1 a 5 (in cui 1 = per niente e 5 = molto). Gran parte degli intervistati ha assegnando punteggi alti (solo uno ha assegnato un punteggio intermedio), quindi in generale il progetto è stato ritenuto dagli agricoltori che vi partecipano particolarmente innovativo.

Con riferimento agli elementi di innovazione più significativi (potevano esserne segnalati massimo tre su una serie di opzioni



indicate nel questionario), il 'sostegno all'economia locale' è quello che quasi tutti gli agricoltori hanno indicato; a seguire sono stati segnalati il 'cambiamento del metodo di produzione', il 'cambiamento delle relazioni' e la 'sperimentazione di un modello nuovo'.

---

### Partecipazione e relazioni

Una parte del questionario è stata indirizzata a valutare quale sia il grado di coinvolgimento nel progetto da parte degli agricoltori, e quanto le relazioni tra i diversi attori della filiera siano state in qualche modo influenzate dall'avvio della stessa. Anche in questo caso per alcune domande si è chiesto di esprimere un giudizio all'interno di una scala di valori da 1 a 5, per altre di manifestare una scelta tra possibili risposte alternative.

In primis si è cercato di capire come viene vissuta la partecipazione alla Cooperativa 'D.E.S. Friùl di Mieç'. In generale, la partecipazione alle attività della cooperativa è stata ritenuta buona da tutti gli intervistati che hanno valutato in modo più che positivo l'importanza di incontrarsi e confrontarsi.

A conferma di ciò, sono le risposte collegate alla domanda «Con chi, tra i soggetti del Patto, ha stabilito delle relazioni forti?». Gli agricoltori hanno affermato di aver stabilito relazioni forti principalmente con altri agricoltori, proprio grazie al fatto di far parte della cooperativa, alle cui assemblee e incontri sono invitati a partecipare anche gli agricoltori conferitori. Alcuni intervistati hanno raccontato di aver instaurato dei buoni rapporti anche con i consumatori (si tratta di vicini di casa o comunque di persone che vivono nello stesso paese che si sono fidelizzate all'acquisto della farina), mentre meno importanti sono le relazioni stabilite con i trasformatori e i rivenditori. In senso generale, le risposte date hanno riconosciuto che il progetto ha avuto un impatto positivo nelle relazioni soprattutto all'interno della comunità locale, che identifica le aziende come partecipanti alla filiera. Viene infine assegnato un ruolo fondamentale, in questo particolare momento, alle amministrazioni comunali nella conduzione e nell'essere garanti di questo processo.

## Valutazione del progetto

Alla fine dell'intervista si è chiesto di esprimere un grado di soddisfazione rispetto al progetto 'Pan e farine dal Friùl di Mieç', sempre utilizzando una scala di valori da 1 a 5 (1= per niente soddisfatto e 5= molto soddisfatto).

La prima richiesta era rispetto alla soddisfazione da un punto di vista economico. Come si può notare nel grafico alla figura 7, in generale il grado di soddisfazione è elevato con oltre la metà degli agricoltori che hanno indicato un valore alto, così come la soddisfazione rispetto alle relazioni instaurate all'interno della filiera.



Fig. 7 Grado di soddisfazione dei partecipanti alla filiera dal punto di vista delle relazioni e da quello economico.

## Punti di forza e di debolezza e scenari futuri

Al termine dell'intervista si è voluto fare sintesi dell'esperienza condotta attraverso alcune domande volte a far emergere gli elementi positivi e negativi del progetto (tab. 7) – nell'intervista si sono sollecitati gli agricoltori a focalizzarsi su un solo aspetto che costituisce elemento di forza del progetto e uno che è condizione di debolezza – e quali i possibili scenari futuri.

<b>PUNTI DI FORZA</b>	<b>PUNTI DI DEBOLEZZA</b>
Riuscire a produrre e commercializzare un bene di prima necessità	Difficoltà a trasmettere l'ideale del progetto. Logistica, stoccaggio, burocrazia
Senso del progetto in sé (risposta acquirenti)	Agricoltori che non hanno la 'cultura' della rotazione. Chi è in zootecnia è abituato alla rotazione, gli altri no
Un prodotto di alta qualità che tutela l'ambiente	Il mulino, ma arriverà
La rete che si è creata	La difficoltà di andare a regime dal punto di vista economico
Il fatto di consorzio le aziende (indicando le modalità di produzione – in questo senso è importante creare un protocollo) e garantire l'acquisto del prodotto	Lo scetticismo della gente
La qualità del prodotto	Mancata partecipazione/comprendimento del consumatore. Costi [Il consumatore medio non capisce perché la farina o il pane possano costare di più]
Il senso del progetto	Il controllo delle infestanti
Aver creato un esempio economico partito dal basso	Funzionamento e finanziamento. Ci vorrà del tempo e molto lavoro per consolidare questa iniziativa
Andare d'accordo ed essere in linea con il progetto	Non risposto
Prodotto qualitativamente superiore, aspetto economico buono	Commercializzazione difficile

Tab. 7 Punti di forza e punti di debolezza della filiera evidenziati dagli agricoltori.

Riassumendo i punti di forza e di debolezza così come espressi dagli agricoltori rispetto al progetto di filiera, si possono individuare alcuni elementi: sono visti come punti di forza il senso del progetto, la dimensione economica sia in termini di possibilità di commercializzazione sia in termini di qualità del prodotto, ma anche l'accordo tra i partecipanti e il fatto di essere un esempio di percorso costruito attraverso la partecipazione; tra i punti di debolezza troviamo i problemi relativi alla logistica e allo stoccaggio, la burocrazia, la necessità di lavorare sull'educazione del cittadino/consumatore, gli aspetti economici per portare a regime questa filiera e in particolare gli aspetti relativi alla commercializzazione del prodotto. Tutti aspetti che diventano utili indicazioni su cui lavorare per il miglioramento della filiera.

Sugli scenari futuri, ovvero su quale dovrebbe essere l'evoluzione dell'esperienza da qui a 5 anni, la maggior parte degli intervistati ha ipotizzato un allargamento della filiera a tutto il territorio della UTI, anche nell'ottica della legge regionale n. 4/2017 che riporta la definizione di filiere locali all'interno di questo ambito amministrativo. In alcuni casi, le risposte date esprimono la speranza che la filiera possa essere allargata ad altre colture o prodotti, come ad esempio l'allevamento di bovini da carne. In un unico caso è stata indicata l'opportunità che il progetto possa essere replicato in altri ambiti, visto l'interesse di alcuni amministratori locali di altre UTI a intraprendere un percorso di questo tipo.

---

## Stoccaggio e molitura

Altri due anelli fondamentali della filiera sono il centro di stoccaggio della granella di frumento e il mulino, entrambi coinvolti nel progetto a partire dal 2016.

Il *centro di stoccaggio*, partner del progetto ADES MEDIO FRIULI, si trova a Mereto di Tomba ed è attivo sul territorio da 19 anni; l'impianto di Mereto, che ad oggi impiega 11 persone, ha ottenuto nel 2008 la certificazione come centro di raccolta biologico. Il coinvolgimento nel progetto, avvenuto tramite contatto

diretto data la vicinanza dell'impianto ai terreni messi a coltura, è stato dettato da un interesse verso le iniziative volte a sostenere le produzioni locali. In sintonia è anche la considerazione rispetto al Distretto di Economia Solidale visto come una *possibilità di tutelare e valorizzare le produzioni locali*, anche in risposta ai problemi specifici del settore: programmazione, difesa del reddito, tutela delle produzioni locali.

Sul fronte delle relazioni si sono stabiliti rapporti in particolare con gli agricoltori che partecipano alla filiera e in parte con gli abitanti del comune che riconoscono in generale i partecipanti al progetto.

Su fronte dell'innovazione, il progetto non è stato valutato come particolarmente innovativo ma limitato rispetto alla scala territoriale, anche se la valorizzazione del sistema locale è considerata un punto di forza.

Dal punto di vista tecnico, la granella è stoccata in sacconi e conservata a temperatura ambiente. Durante il periodo estivo, per evitare la formazione di insetti, si è dovuti ricorrere ad altri impianti refrigerati. Il periodo di stoccaggio è all'incirca di tre mesi, durante i quali la granella viene monitorata per controllare le variazioni di umidità e temperatura (l'umidità è misurata dal momento del ricevimento e nel caso in cui sia troppo elevata, è previsto un essiccamento).

Il *mulino* partner del progetto ADES MEDIO FRIULI che macina per la filiera si trova a Dolegna del Collio. Si tratta di un mulino artigianale (la struttura più antica risale al XIII secolo) gestito da più generazioni dalla stessa famiglia.

Questo mulino, entrato a far parte della filiera del 'Friûl di Mieç' dal dicembre del 2016, è coinvolto in altri progetti analoghi in quanto attore chiave del 'Patto della farina del Friuli Orientale'. Per la filiera del 'Friûl di Mieç', macina la farina in media 3 volte al mese per un totale di circa 30 quintali, che corrispondono al 40% del totale di farina trasformata<sup>10</sup>. La motivazione principale che ha spinto il mugnaio ad aderire a questa filiera è stata l'opportunità

---

10 Il costo di trasformazione è di 30 €/q + IVA. Questo è il prezzo stabilito per la filiera mentre normalmente un terzista o privato paga 35 €/q.

economica, comunque sostenuta dalla speranza di creare una rete di economia solidale. Sul fronte delle relazioni non sono stati instaurati rapporti al di là dello scambio committente/trasformatore con nessun attore di questa filiera. L'importanza di creare rete a livello regionale, però, ritorna nell'idea di Distretto di Economia Solidale: «una struttura territoriale nella quale le varie realtà economiche – dal produttore al cittadino – collaborano reciprocamente per un sistema economico e sociale alternativo».

Il mulino, come il centro di stoccaggio, non ha firmato il Patto della filiera pur ritenendolo opportuno come accordo scritto, basato sulla fiducia.

Per quanto riguarda l'innovazione, essa si lega soprattutto all'aspetto relativo al sostegno all'economia locale e il maggior punto di forza è visto nel sostegno delle amministrazioni locali. Tale supporto, ritenuto fondamentale in questa fase di transizione, fa ipotizzare uno scenario futuro di allargamento della filiera a tutto l'ambito della UTI Medio Friuli.

Dal punto di vista logistico, la granella viene portata al mulino in media ogni 4 mesi (sono consegnati circa 120 q di granella che viene stoccata dal mulino in silos dedicati), mentre la farina è ritirata da un corriere. Quello della logistica è un aspetto importante della filiera, in questo caso considerato come punto debole dell'intero progetto.

Dal punto di vista tecnico, il mulino garantisce le analisi e i controlli obbligatori per legge ad ogni macinazione<sup>11</sup>.

Tra i problemi più importanti che devono essere affrontati nel settore della trasformazione, è stata indicata infatti la questione della gestione delle tossine dei cereali in quanto l'attuale normativa, molto ferrea, richiede una particolare attenzione a tutti gli aspetti della produzione, dello stoccaggio e della trasformazione, a cui si aggiungono gli aspetti legati alla burocrazia e alla tassazione.

---

11 Il centro stoccaggio e la Cooperativa 'D.E.S. Friül di Mieç' garantiscono la qualità della granella; periodicamente inoltre vengono fatte le analisi sulle ceneri mentre le analisi sulle proteine non vengono fatte in quanto troppo costose.

## La panificazione nella filiera

L'anello della filiera relativo alla panificazione è stato costruito attraverso il coinvolgimento progressivo di una serie di panifici, a partire da quelli ricompresi nell'ambito del Medio Friuli per poi allargarsi ad alcuni comuni delle UTI contermini. Complessivamente la filiera del 'Friùl di Mieç' ha oggi 15 panifici aderenti (più un'Associazione di Promozione Sociale che panifica per le scuole di un comune dell'UTI Friuli Centrale). I diversi esercizi sono distribuiti nei comuni di: Mereto di Tomba, Sedegliano, Camino al Tagliamento, Codroipo, Bertiole, Talmassons, ricadenti entro l'ambito dell'UTI Medio Friuli; Udine (centro capoluogo e Cussignacco), Campofornido, Pavia di Udine (centro capoluogo e Risano), dell'ambito dell'UTI Friuli Centrale; Flaibano e Buttrio, rispettivamente delle UTI Collinare e Unione del Natisone; Povoletto e Tricesimo nella UTI del Torre (fig. 8).

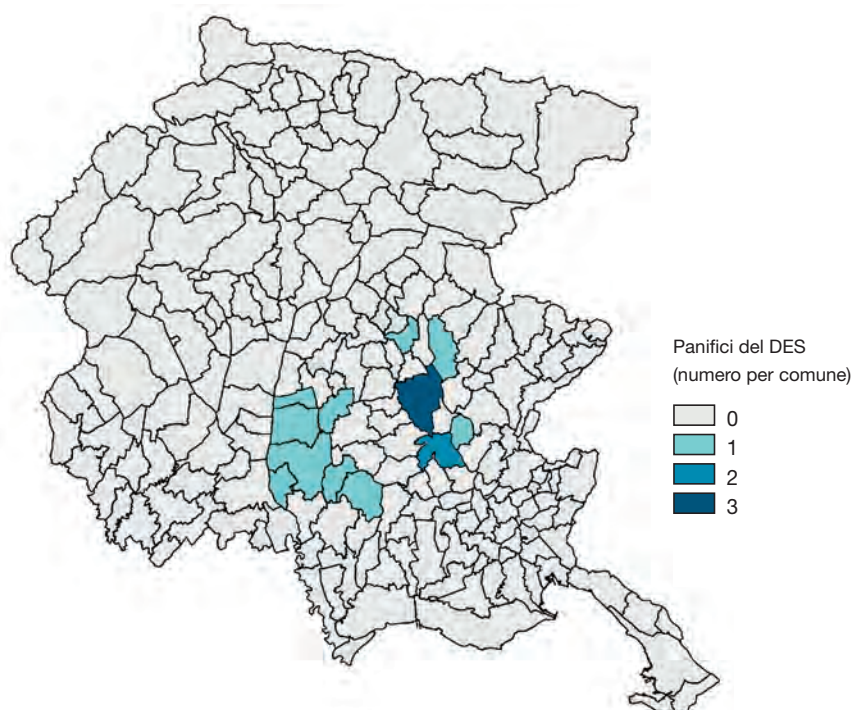


Fig. 8 Distribuzione dei panifici che hanno aderito alla filiera del 'Friùl di Mieç'.

Sono stati intervistati 12 panificatori tra quelli che hanno aderito da più tempo al progetto e per questo in grado di fornire informazioni sull'evoluzione del percorso in un arco temporale di almeno un anno.

Per la maggior parte si tratta di realtà attive sul territorio da generazioni e l'età media dei panificatori si attesta intorno ai 50 anni. Dal punto di vista della dimensione, gli esercizi coinvolti nel progetto sono diversificati: da esercizi di dimensione limitata, con un numero di impiegati che non supera la decina a panifici che impiegano fino a venti persone. Per la metà dei casi si tratta di imprese che, oltre al laboratorio e al negozio principale, contano rivendite proprie (da 1 a un massimo di 5); anche gli orari di apertura variano, da panifici che garantiscono l'apertura quotidiana (dal lunedì al sabato) solo la mattina, a quelli aperti anche il pomeriggio (tab. 8).

Panificio	N. impiegati	Apertura	N. rivendite proprie
1	5	mattina	1
2	non risposto	intera giornata	0
3	6	mattina	1
4	7	intera giornata	0
5	20	intera giornata	5
6	6	intera giornata	1
7	5	mattina	0
8	4	mattina	1
9	3	intera giornata	0
10	6	intera giornata	0
11	2	intera giornata	0
12	8	intera giornata	3

Tab. 8 Dimensione delle attività e orari di apertura.



## Aspetti produttivi

I panificatori hanno aderito al progetto sulla base di un accordo con la Cooperativa 'D.E.S. Friùl di Mieç' relativo al prezzo della farina, al metodo di produzione del pane e al suo costo finale. In base a tale accordo, la farina viene venduta al prezzo di 1,20 euro al chilo (IVA inclusa); il metodo di produzione, nel rispetto dell'esperienza e delle tecniche specifiche di ciascun artigiano, deve essere basato su impasti genuini e naturali; il prezzo di vendita del pane non deve possibilmente superare i 6 euro al chilo.

Dall'indagine svolta, rispetto al prezzo di vendita della farina e al costo finale del pane, gli impegni reciproci presi tra la Cooperativa e i panificatori sono rispettati pienamente. Da segnalare che il costo della farina è indicato da tutti i panificatori come un prezzo alto, anche se sul mercato esistono farine molto più costose (si tratta di farine speciali semilavorate, con miscele di semi). Per i casi indagati, risulta che le farine meno costose impiegate per la panificazione vanno da 0,37 a 0,80 euro al chilo, mentre quelle più care arrivano fino ad un costo di 3,80 euro al chilo. In generale, i panificatori acquistano le farine da mulini attivi in regione che però macinano grani provenienti da diverse zone, anche estere.

Il costo del pane prodotto con la farina del 'Friùl di Mieç' è direttamente correlato al prezzo della farina, ponendosi nella media dei pani più cari. I prezzi dei pani prodotti dai panifici coinvolti nella filiera vanno dai 3,50 agli 8,00 euro/kg. Il prezzo della farina non è però l'unico fattore che determina il costo del pane, sul quale incide anche il metodo di lavorazione. Da parte dei panificatori intervistati, la farina del 'Friùl di Mieç' presenta delle caratteristiche che comportano lavorazioni e tempi diversi rispetto ad altre farine, portando a un costo del pane in media più alto degli altri o comunque tra quelli più cari (v. il contributo di Peressini in questo volume).

Rispetto alla quantità di pane prodotto con la farina del 'Friùl di Mieç', il quadro della produzione si presenta abbastanza variegato sia dal punto di vista dei quantitativi sia da quello della frequenza, con panifici che panificano tutti i giorni (dal lunedì al sabato) ed altri, la maggioranza, un giorno solo della settimana. Nella tabella 9 si propone un quadro riepilogativo della produzione giornaliera, con relativo impiego di farina e costo del pane al chilo, per singolo panificio.

Panificio	N. giorni panificazione	Farina (kg/d)	Pane (kg/g)	Prezzo pane (€/kg)
1	6	4	6,5	6
2	1	25	27,5	6
3	1	5	8,5	6
4	6	4,5*	7	5,9
5	6	35	50	6
6	1	7	8,5	5
7	1	8	15	5
8	1	10	15	5
9	1	12	15	6,5
10	5	3	5	5,5
11	1	10	12	4,5
12	2	5	8*	6

\* Dato stimato

Tab. 9 Quadro riepilogativo per panificio della produzione giornaliera, dell'impiego di farina e del costo del pane.

Come si può notare nel grafico alla figura 9, l'incidenza della produzione del pane della filiera sul totale della produzione dei singoli panifici è generalmente poco rilevante. Riportando i dati ad una scala settimanale, si osserva comunque che la produzione del pane non dipende tanto dalla frequenza di panificazione ma dalla quantità di farina utilizzata.

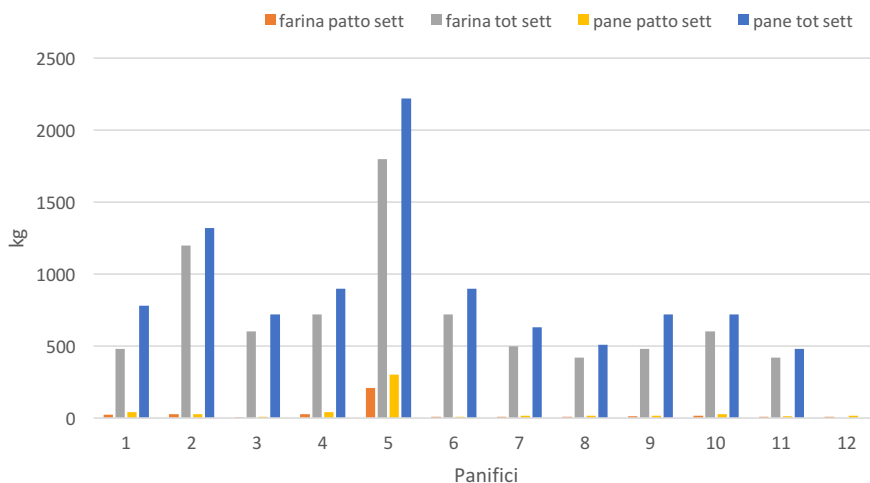


Fig. 9 Produzione del pane in base alla quantità di farina utilizzata a settimana.

Anche se la produzione di pane con la farina del Medio Friuli assorbe un quantitativo minimo rispetto alla produzione totale, quasi tutti i panificatori hanno affermato che sarebbero disposti ad aumentarla in relazione ad una maggior richiesta da parte dei clienti. In generale i clienti che si sono fidelizzati al prodotto, acquistano regolarmente il pane almeno una volta la settimana e hanno provenienza diversa rispetto alla sede dell’esercizio commerciale. La motivazione principale che spinge questi consumatori a comperare il pane prodotto con la farina del ‘Friùl di Mieç’ è legata alla bontà del prodotto (‘è un buon pane’), solo due panificatori hanno segnalato che la scelta è dettata dal fatto che al cliente piace il progetto. Spiegare il senso del progetto è un fattore importante e, di fatto, i panificatori hanno affermato che cercano di spiegarlo ai clienti, anche se non sempre è facile o non ne hanno il tempo, mentre è più semplice descrivere le caratteristiche della farina e il metodo di produzione del pane.

---

### Problematiche di settore

Un aspetto importante evidenziato dagli intervistati riguarda le abitudini dei consumatori. In alcuni casi si segnala la difficoltà a proporre un prodotto diverso, in particolare nei contesti di paese dove i clienti abituali – chi va a comperare il pane quotidianamente – sono in prevalenza persone anziane abituate a un pane realizzato con farine più raffinate.

Il problema maggiore però, evidenziato da diversi panificatori, si lega al cambiamento degli stili di vita delle persone, dalla dieta quotidiana ai gusti, che spingono i consumatori a ridurre il consumo di pane o ad acquistarlo solo una volta la settimana, spesso privilegiando prodotti industriali preconfezionati offerti dalla grande distribuzione.

Riprendendo le riposte date alla domanda «Quali sono i problemi più importanti che devono essere affrontati nel settore della panificazione oggi?», emergono due questioni in particolare: il problema della grande distribuzione che offre pani a basso costo (il riferimento esplicito va al pane che arriva dall’area balcanica, congelato e poi commercializzato dai diversi supermercati alla scala regionale) e la scarsa o nulla conoscenza dei consumatori rispetto alla differenza tra un prodotto da forno fresco e uno

decongelato (il riferimento va sempre al pane che arriva dall'Est Europa). A tali questioni si aggiungono altri aspetti come si può evincere dalle risposte riportate nella tabella 10.

<b>Ricambio generazionale (problema legato al lavoro notturno).</b>
<b>Pane a basso costo proveniente dall'Est.</b>
<b>Conoscenza da parte del cliente finale; normativa in continua evoluzione.</b>
<b>Pane prodotto all'estero venduto a costi bassissimi (provenienza area balcanica); la grande distribuzione.</b>
<b>Evoluzione del settore, che ha seguito la grande distribuzione. A un certo punto i panificatori si sono accorti che questa dimensione portava alla perdita del controllo delle tecniche di produzione e dei clienti.</b>
<b>Sgravi fiscali e contenimento costi, ricerca personale.</b>
<b>I luoghi comuni dati dall'informazione di massa.</b>
<b>La proliferazione dei centri commerciali o ipermercati che, con orari di apertura che un piccolo artigiano non può comparare, riducono di molto la clientela giornaliera e la cui produzione di pane e alimenti connotati viene definita da loro fresca mentre è decongelata e importata dall'estero.</b>
<b>Corretta informazione alle persone rispetto a quello che mangiano. Riportare l'abitudine a prendere il pane ogni giorno.</b>
<b>Non conoscenza del prodotto, soprattutto da parte delle persone di età media (40/50 anni). Comprano il pane al supermercato credendo che costi meno, non sanno quale differenza c'è tra un prodotto da forno fresco e un prodotto congelato.</b>
<b>Non risposto</b>
<b>Riduzione consumo pane fresco, richieste clienti, concorrenza supermercati.</b>
<b>Ricerca della qualità attraverso una lavorazione tradizionale.</b>

Tab. 10 Problematiche del settore della panificazione segnalate dagli intervistati.

### La conoscenza del modello distrettuale

Come accennato in precedenza, i panificatori hanno aderito alla filiera con un accordo informale che stabilisce alcune regole sulla produzione del pane (Patto di filiera, v. Allegato alla fine del volume). Per comprendere quanto gli intervistati siano addentro al senso del progetto, si è chiesto quale sia per loro il significato di 'Distretto di Economia Solidale' e di 'Patto'.

## Cos'è per Lei un Distretto di Economia Solidale?

*È un'associazione di agricoltori che si mette insieme per produrre grano in modo cooperativo.*

*Comunità che crede in un progetto comune verso qualcosa.*

*Un'area geografica dove si riesce a seguire tutta la filiera, dove c'è scambio tra i diversi soggetti.*

*Un sistema che crea economia locale.*

*L'ho scoperto tramite questo progetto. È una filiera che porta vantaggi a tutti gli attori. È l'unica strada percorribile.*

*È una realtà sociale operante su un determinato territorio che attraverso la partecipazione attiva di alcuni soggetti cerca di valorizzare risorse locali e produrre tali risorse con sistemi diversi rispetto all'economia tradizionale.*

*Per me è il legame che viene a crearsi tra produttori e consumatori che formano una filiera corta atta a valorizzare la produzione del proprio territorio.*

*Un'area circoscritta dove si vive di quello che si produce.*

*È un progetto per incentivare il territorio.*

*Rete in cui i soggetti partecipanti si aiutano a vicenda per soddisfare le proprie necessità di acquisto e vendita di beni e servizi. Sono personalmente contrario alla creazione di DES. L'economia di mercato si basa sul fondamento della libera concorrenza, che stimola la creatività di un prodotto. L'economia solidale è l'esatto contrario della concorrenza. Tali distretti possono vivere dove non c'è economia di mercato, ovvero economie centralizzate e statalizzate di triste memoria che si sono dimostrate un completo fallimento.*

Rispetto al DES, le risposte dei panificatori hanno restituito una idea non perfettamente coincidente, ma che si connota per tre dimensioni:

- la dimensione territoriale, a scala locale;
- la dimensione sociale, data dalle relazioni tra i diversi attori coinvolti (tra i produttori, tra produttori e consumatori e/o tra la comunità tutta);
- la dimensione economica, sviluppata e garantita da una filiera corta, che favorisce uno sviluppo locale.

Sul significato di ‘patto’ in senso lato, la maggioranza degli intervistati lo vedono come un accordo verbale, basato sulla ‘parola data’, una collaborazione, a fronte di una condivisione di principi, metodi e obiettivi; solo pochi lo hanno identificato come un accordo scritto o un contratto scritto. Per la maggioranza dei rispondenti, comunque, il patto rappresenta uno strumento vincolante in termini di fiducia, di impegno e, per alcuni, anche per il costo della farina e il prezzo pane. È però interessante riportare come per alcuni il patto non può essere sentito come vincolo perché, nel caso in cui il prodotto realizzato con la farina non risultasse gradito ai consumatori, il panificatore non può sentirsi obbligato a continuare a comprarla.

Alla domanda se avessero sottoscritto il patto del ‘Friùl di Mieç’, solo un intervistato ha dichiarato di averlo firmato, mentre alla domanda se ritenessero opportuna la firma del patto la maggioranza ha dichiarato di non essere d’accordo. A riguardo, un panificatore ha affermato che non sarebbe propenso a sottoscrivere un patto se questo comportasse il dover attenersi ad un rigido disciplinare di produzione, riferendosi alla tecnica di lavorazione e non agli aspetti legati all’uso di una farina specifica o alla definizione del prezzo (il riferimento va a una filiera in particolare sviluppata da un mulino friulano).

Date queste risposte, osserviamo che il patto risulta essere ancora qualcosa di non chiaramente compreso in tutti i suoi risvolti, infatti la maggioranza dei panificatori, pur sentendosi impegnati, non firmerebbe un documento scritto per quanto questo non sia un contratto vero e proprio.

---

### Modalità di coinvolgimento e motivazioni

Abbiamo detto che i panificatori aderenti alla filiera sono stati coinvolti in modo graduale a partire dalle realtà del territorio dei quattro comuni promotori del progetto.

Ruolo fondamentale nell'azione di coinvolgimento dei panifici è stato svolto dalla Cooperativa 'D.E.S. Friùl di Mieç' attraverso un suo rappresentante; in alcuni casi sono stati gli agricoltori stessi – soci della cooperativa, ma anche conferitori – ad andare personalmente a presentare il progetto e proporre l'uso della farina presso gli esercizi del loro territorio; altre modalità per innescare la collaborazione sono state gli incontri pubblici, il contatto diretto da parte degli amministratori locali dei comuni che hanno avviato il progetto o il passaparola dei cittadini.

Un caso a parte è rappresentato dal panificio già legato al progetto di filiera del 'Pan e Farine di San Marc'.

Le motivazioni che hanno spinto i panificatori a fare parte della filiera sono principalmente due: da un lato la possibilità di sperimentare una farina diversa rispetto a quella utilizzata normalmente, dall'altro motivazioni ambientali e sociali legate al metodo di produzione biologico e alla localizzazione dei terreni a garanzia di un giusto prezzo per gli agricoltori.

Dalle altre risposte date, emergono altri aspetti che riconducono al senso del progetto (perché è un progetto di comunità), alla possibilità di dare una svolta di carattere produttivo alla propria attività, alla proposta di un prodotto nuovo e locale.

Interessante (contrariamente agli agricoltori), che nessun panificatore abbia indicato la voce 'per motivi economici'; per il settore specifico, infatti, l'adesione a questo progetto non si lega tanto all'aspetto economico, ma è vista come una via per rispondere alle problematiche del settore.

---

### Innovazione del progetto

In questa fase della filiera, un altro elemento interessante da monitorare è stato quello relativo agli aspetti di innovazione di cui il progetto è portatore, così come percepiti dai diversi attori che vi hanno aderito. Dal punto di vista dei panificatori, il progetto è stato considerato sicuramente innovativo. Su una scala di

valori da 1 a 5 (1= per niente e 5= molto), la maggioranza degli intervistati ha infatti assegnato un valore alto.

A chi avesse assegnato un valore da 3 a 5 è stato poi chiesto di indicare in che modo il progetto è innovativo, scegliendo tra una serie di possibili opzioni. La maggioranza degli intervistati ha legato l'innovazione al sostegno dell'economia locale; altre voci selezionate sono state il 'cambiamento delle relazioni', il 'cambiamento di farina', il 'cambiamento del metodo di produzione' e la 'sperimentazione di un modello nuovo'; solo un intervistato ha specificato che il progetto è innovativo anche dal punto di vista commerciale.

---

### Le relazioni

Una filiera di economia solidale ha come elemento chiave, che la contraddistingue da una filiera basata su pure logiche di mercato, quello di instaurare delle relazioni fra tutti i soggetti che la vanno a comporre. Da qui, la domanda posta ai panificatori (così come a tutti gli intervistati in questo lavoro di ricerca):

«Con chi, tra i soggetti della filiera, ha stabilito delle relazioni?»

Gli intervistati avevano la possibilità di dare risposte multiple, senza limiti, scegliendo tra le voci: agricoltori, trasformatori (intendendo sia gli altri panificatori che il mulino), rivenditori, associazioni/enti, consumatori/cittadini e altro.

Le risposte date portano in luce una rete di relazioni non molto articolata. Le relazioni – nuove o maggiormente approfondite – instaurate dai panificatori all'interno della filiera sono soprattutto con i consumatori/cittadini, non necessariamente residenti nel paese/quartiere in cui si trova il panificio, e con gli agricoltori della filiera.

Oltre alle relazioni tra soggetti della filiera, si è cercato di capire quanto le persone del paese/quartiere in cui il panificio si trova siano a conoscenza del fatto che questo partecipa al patto del 'Friùl di Mieç'. La metà dei panificatori ha affermato che la comunità conosce il progetto, anche perché sono stati organizzati degli incontri pubblici di presentazione in cui i panificatori aderenti sono stati presentati; per gli altri, invece, la comunità non è al corrente dell'iniziativa o comunque non hanno chiaro questo aspetto.



---

## Valutazione del progetto

A chiusura dell'intervista sono state poste alcune domande utili ad offrire una valutazione del progetto così come si è andato a strutturare fino ad ora, andando a misurare il grado di soddisfazione dei partecipanti alla filiera sotto due aspetti chiave – economico e delle relazioni – e chiedendo, attraverso due domande aperte, quali fossero secondo loro i suoi punti di forza e di debolezza. Rispetto alla soddisfazione economica, su una scala di valori che va da 1 a 5 (1= per niente e 5= molto) la maggioranza dei panificatori ha indicato il valore mediano. A riguardo, va detto che i valori bassi non sono tanto indice di uno scarso o mancato guadagno, ma derivano dal fatto che i panificatori aderenti alla filiera non hanno visto un cambiamento significativo in termini economici. Tale esito coincide con altre risposte date dalle quali si evince che la parte economica del progetto non è quella per loro più rilevante. Diversa invece la valutazione del grado di soddisfazione rispetto alle relazioni: in questo caso la maggioranza degli intervistati ha assegnato i valori più alti. Nel richiedere di evidenziare in quali parti il progetto funzioni e in quali meno o per nulla, gli intervistati hanno fatto emergere aspetti simili, come si evince dai testi riportati nella tabella 11.

Tra i punti di forza del progetto, ricorrono in particolare due aspetti, ossia la qualità della farina (e anche del pane) e il senso del progetto (in alcuni casi associati). Tra i punti di debolezza troviamo la questione logistico gestionale (in evidenza la discontinuità nelle consegne), gli aspetti di comunicazione/ divulgazione e valorizzazione del progetto – anche in considerazione del fatto che ci sono diversi progetti di filiera corta che riguardano il settore della panificazione sia a livello regionale che nazionale – e anche un aspetto tecnico, legato alle caratteristiche non costanti della farina dovuto al processo di macinazione.

<b>PUNTI DI FORZA</b>	<b>PUNTI DI DEBOLEZZA</b>
La qualità del prodotto	Ritardo nella consegna della farina. Problema logistico – gestionale
Qualità della farina e il [senso del] progetto.	Non aver formato le persone che vendono il prodotto
La qualità del prodotto, anche se migliorabile il tipo di macinazione. Il senso del progetto, che però andrebbe maggiormente diffuso/spiegato	La comunicazione, manca poi un sostegno tecnico. Il progetto è bloccato, non c'è evoluzione in termini di prodotti e di allargamento dei soggetti coinvolti
Il senso del progetto	Comunicazione/divulgazione e valorizzazione
Potenziale economico, che va potenziato	Strutturale/logistico/gestionale
Produzione in ambito locale con metodologie alternative	Il quantitativo prodotto e la sicurezza della consegna nel tempo
La produzione senza pesticidi o Ogm	La produzione secondo me non è adeguata alla richiesta
Qualità della farina e prezzo onesto	In questo momento ci sono diversi progetti di questo tipo, sembrano tutti uguali, copiati uno dall'altro. Manca una chiara distinzione da altri progetti che riguardano la filiera della farina e del pane come quelli portati avanti [da altri mulini in regione e nel vicino Veneto]
È una buona farina	La farina non è costante, non ha sempre le stesse caratteristiche
Non risposto	Non risposto
Il senso del progetto	Farina non costante (in termini di caratteristiche)
Valorizzazione della farina locale con adeguata lavorazione	Scarsa pubblicità

Tab. 11 Punti di forza e punti di debolezza del progetto dal punto di vista dei panificatori.

---

## Considerazioni conclusive sulla filiera del pane e della farina del 'Friûl di Mieç'

Il progetto di filiera del 'Pan e farine dal Friûl di Mieç' rappresenta, guardandolo da un punto di vista produttivo, una nicchia rispetto all'agricoltura dell'area e anche rispetto alla realtà della panificazione. L'ambito del Medio Friuli, infatti, da un punto di vista agricolo si connota come una delle realtà regionali più sviluppate, soprattutto nel settore dei seminativi e della zootecnia. Rispetto alla Superficie Agricola Utilizzata (SAU) dei 4 comuni coinvolti, che nel 2010 era di 8.886 ha di cui 5.511 destinata a cereali (ISTAT, 2010), gli ettari destinati alla filiera rappresentano nel complesso una superficie non significativa (24 ha nel 2016) in termini di cambiamento delle produzioni. Anche guardando ai panificatori, la filiera interessa percentuali minime della quantità totale di farina trasformata e di pane prodotto, anche se potenzialmente incrementabili.

Eppure, anche di fronte alle dimensioni reali della filiera, il progetto appare interessante per gli aspetti di innovazione che ha introdotto, non solo nel settore delle produzioni agroalimentari ma in senso più ampio a livello economico e sociale. Innanzitutto per il percorso che è stato attivato e le modalità con cui è stato condotto, attraverso l'azione di coinvolgimento della popolazione locale e dei settori produttivi da parte delle amministrazioni comunali (con un approccio che potremmo considerare *top down*), in un ripensamento del modello produttivo in grado di riposizionare la comunità in relazione al territorio di riferimento.

Nuovo e diverso, infatti, viene considerato dagli intervistati il senso di questo progetto in cui al centro vengono poste le relazioni all'interno della comunità, che viene intesa come l'insieme dei cittadini residenti in questo territorio.

Dalla ricerca e dalle interviste, emerge che per ora si tratta ancora di una comunità composta da una ristretta cerchia di cittadini, quelli che sentono di essere parte del territorio e sono interessati ad esso, a partire dagli amministratori locali, i sindaci dei 4 comuni coinvolti. In generale, si può affermare che il progetto ha rinsaldato il senso di appartenenza che si percepisce da un sentire comune rispetto all'importanza di riavvicinare i flussi di produzione e consumo al territorio. Interessante a questo proposito è la proposta che viene dall'esperienza dell'economia solidaria del Brasile (Mance, 2003 e

2017) in cui l'analisi dei flussi (ecologici, economici, di informazione e di comunicazione) viene riconosciuta come elemento centrale su cui basare una rivisitazione del modello economico verso la costituzione di una rete locale di economia solidale. A questo proposito nel modello del Brasile uno degli obiettivi principali è quello di rispondere ai bisogni reali delle comunità in una logica che punta a ritrovare un legame tra cittadini e territori.

Sicuramente la filiera è stata capace di creare relazioni che prima non c'erano, o comunque di rinsaldare dei rapporti: ad esempio, tra gli agricoltori coinvolti si è creato un legame che prima non c'era o era comunque debole. Una comunità che si riconosce in relazione al proprio territorio è certamente quella di San Marco di Mereto di Tomba, e questo grazie al percorso che ha portato alla nuova gestione dei terreni civici attraverso il progetto della filiera della farina e del pane. A San Marco sono ormai istituzionalizzati due eventi legati a questa filiera, la 'Festa della semina' e la 'Festa del raccolto' (fig. 10), che nel 2017 hanno coinvolto anche gli altri comuni del nuovo progetto.

Un importante lavoro di sensibilizzazione è stato poi svolto grazie all'attivazione di percorsi didattici per le scuole che fanno capo all'Istituto Comprensivo di Basiliano e Sedegliano, senza contare i diversi eventi pubblici organizzati sui territori, sempre molto partecipati. Anche i consumatori che acquistano la farina e il pane attraverso i panifici e le rivendite che hanno aderito alla filiera in qualche modo possono essere considerati una comunità; possiamo definirla una comunità legata non tanto dall'appartenenza a un territorio, ma dalla condivisione di alcuni principi (la solidarietà, l'attenzione verso l'ambiente...) e quindi sensibile verso gli aspetti legati alla valorizzazione dei prodotti locali e del territorio in senso lato.

Attraverso il pane, infatti, prodotto per sua natura evocativo rispetto al tema della comunità, il progetto sembra avere innescato un processo di cambiamento significativo dei modi di produzione e di commercializzazione dei prodotti. Processo innovativo che viene sottolineato da tutti i soggetti intervistati nella ricerca, anche se con diverse declinazioni. Per gli agricoltori l'innovazione è cambiamento nel metodo di produzione e cambiamento delle relazioni tra le persone; per i panificatori l'innovazione è rappresentata dalla farina, diversa da quelle che normalmente si trovano in commercio. La farina infatti viene ritenuta da tutti i

panificatori molto interessante da un punto di vista soprattutto organolettico, anche se dalle analisi svolte sembrerebbe richiedere maggiori attenzioni nella panificazione (v. Peressini in questo volume). I panificatori stessi, soprattutto artigianali, sostengono che produrre pane con questa farina comporta una maggiore attenzione alle temperature e ai tempi di lievitazione, attenzione che però è ripagata con la qualità del prodotto.

Riassumendo, gli elementi che costituiscono punti di forza di questo percorso si può dunque evidenziare in particolare il sostegno all'economia locale che nel progetto è inteso come un ripensamento dei flussi di produzione e un loro spostamento dal mercato



Fig. 10 La Festa del raccolto a San Marco di Mereto di Tomba.

globale al mercato locale. Re-indirizzamento che significa anche l'allontanamento dal sistema dei prezzi dei prodotti agricoli definito dal mercato globale (che dalla gran parte degli agricoltori viene segnalato come uno degli elementi di maggior criticità del sistema agricolo) e una ridefinizione del prezzo conferito all'agricoltore per il frumento prodotto, prezzo che dovrebbe però essere stabilito attraverso un percorso condiviso tra tutti gli attori del territorio a partire dai costi iniziali sostenuti dagli agricoltori.

La formazione di una filiera corta è servita anche da volano per la nascita di un nuovo mulino che dovrebbe diventare il principale polo di trasformazione per la filiera stessa, andando a risolvere l'attuale problema della logistica e garantire tempi di consegna più regolari. Il coinvolgimento nella filiera dei panificatori e delle rivendite di farina e di pane per lo più ricadenti nell'area del territorio della UTI Medio Friuli, rappresenta lo strumento attraverso il quale viene presentato ai cittadini, in questo caso consumatori, il senso di questo progetto. Il pane prodotto con la farina del 'Friül



Fig. 11 Il pane di quartiere.

di Mieç' è riconoscibile dai consumatori perché di norma viene presentato in maniera differenziata dal resto delle produzioni. Quasi tutti i panificatori, assieme al logo del DES Medio Friuli apposto sulle ceste di esposizione, hanno deciso di dare un nome particolare a questo pane, cercando di valorizzarne la specificità sotto diversi punti di vista, per la provenienza della farina, per il metodo di lavorazione o legandolo a un sotto-progetto. Entrando in questi panifici si possono così trovare pani dai nomi diversi: 'Pan e farine dal Friùl di Mieç', 'DES Friùl di Mieç', 'Pane di Mezzo', 'Pane di quartiere' (fig. 11), 'Il Friulano', 'Pane Friulano', 'Pan di San Marc', 'Lievito madre 100% farina friulana', 'Savor di pan – farina a km zero.'

Ciò ha contribuito sicuramente a creare una certa fidelizzazione dei consumatori, molti dei quali provengono anche da altre località o comuni rispetto a quello in cui si trova quel dato panificio perché riconoscono in quel prodotto, oltre alla genuinità e bontà, anche il valore più ampio del progetto. Quello della sensibilizzazione ed educazione dei consumatori è però un tema di forte criticità, sia per la filiera che per il settore specifico della panificazione.

Uno dei temi che emerge in maniera critica dall'indagine come futuro elemento di riflessione per lo sviluppo del percorso è, infatti, quello relativo alla formulazione di un patto inteso come accordo tra cittadini produttori, trasformatori e consumatori. Guardando a quanto avviene nelle varie esperienze di filiere nate in seno alle logiche e principi dell'economia solidale, da un punto di vista dell'integrazione fra le diverse parti/fasi che compongono una filiera – produzione, trasformazione (fig. 12), consumo di beni e servizi – si sta sperimentando la formula del patto. Il patto di filiera dell'economia solidale si può definire come un accordo scritto, o 'atto di solidarietà', tra i diversi attori che compongono la filiera stessa (fig. 13), ognuno dei quali, a fronte di un percorso di condivisione di obiettivi e modalità, si impegna a mantenerli. Per la maggioranza degli intervistati nella ricerca, il patto è uno strumento vincolante in termini di fiducia, di impegno e, per alcuni, anche di prezzo (di vendita del frumento, di costo della farina, di costo del pane). Nel caso del 'Patto del Pan e farine dal Friùl di Mieç' si evidenzia come sia emersa la necessità di riprendere il percorso iniziato con la sottoscrizione dei sindaci per arrivare ad una condivisione da parte di tutti i soggetti della filiera, consumatori compresi.

Un aspetto che è stato poco curato dopo l'avvio del progetto, infatti, è quello relativo alla cura della rete tra tutti gli attori del territorio. In questo senso, si segnala l'importanza della presenza di una figura di 'animatore territoriale' capace di tessere relazioni (funzione inizialmente svolta dal sindaco di Mereto di Tomba). Qui si ricollega il valore del lavoro svolto dalle amministrazioni locali in questo progetto, sentito come fondamentale un po' da tutti gli intervistati, a dimostrazione che l'istituzione pubblica, laddove sa agire a favore del bene comune, è capace di dare credibilità a progetti di sviluppo locale. Altro elemento di forte criticità che emerge dall'indagine è la questione relativa alla logistica della filiera, sia per gli aspetti legati alla macinazione sia per quelli legati ai conferimenti di farina ai panificatori e ai rivenditori. L'argomento non è di facile soluzione in relazione ai quantitativi che vengono trasformati e venduti che non possono garantire una sostenibilità economica di questa parte della filiera. Si è infatti ancora lontani da una verifica della sostenibilità economica del progetto.

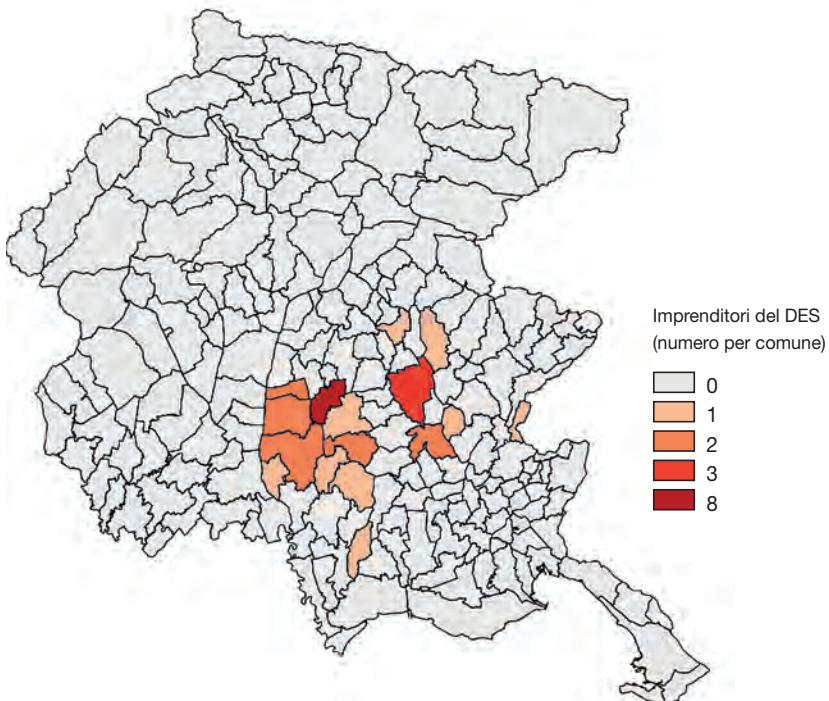


Fig. 12 Distribuzione degli imprenditori coinvolti nella filiera.



Il tema si apre ad un dibattito più ampio che coinvolge altre parti della regione e altre filiere che sono indirizzate verso riflessioni legate all'economia solidale, ma riporta in campo anche una valutazione di tipo politico in senso più ampio, sulle necessità di pensare a processi di transizione verso modelli socio-economici diversi quale quello oggetto di questa indagine.



Fig. 13 Lo schema del patto del 'Friùl di Mieç'.



# Valutazione della qualità panificatoria del frumento del ‘Friûl di Mieç’

DONATELLA PERESSINI

Nelle abitudini alimentari mediterranee il frumento è un cereale essenziale per l'alimentazione umana essendo utilizzato per prodotti alimentari come pane e pasta, che rappresentano la base dell'alimentazione di molte popolazioni. Diverse sono le tipologie di frumento (specie e varietà), che si differenziano per caratteristiche produttive, di adattabilità, resistenza alle malattie e qualità tecnologica.

Per la produzione di pane e di prodotti lievitati da forno si utilizzano farine di frumento tenero (*Triticum aestivum*), che permettono il maggiore sviluppo in volume. Le proprietà panificatorie uniche degli impasti di frumento sono principalmente ascrivibili alla quantità e qualità (composizione) delle proteine. Il contenuto proteico della cariosside o ‘chicco’ di frumento si può estendere in un intervallo piuttosto ampio, dall'8 al 18%, poiché dipende da diversi fattori (genetici, ambientali e agronomici). Per rispondere adeguatamente alle richieste dell'industria, un frumento panificabile dovrebbe avere almeno una percentuale di proteine di 11.5% (su sostanza secca, s.s.), mentre un frumento di forza almeno il 14.5% (su s.s.). Il livello di proteine è importante, poiché un contenuto elevato assicura una maggiore espansione in volume del pane (Peressini e Sensidoni, 2010).

La qualità è determinata da due classi di proteine accumulate nell'endosperma durante lo sviluppo della cariosside, le gliadine e le glutenine, che rappresentano circa l'80% delle proteine totali e che possiedono la capacità di interagire tra di loro durante l'impastamento sviluppando un complesso proteico, denominato glutine (fig. 14).

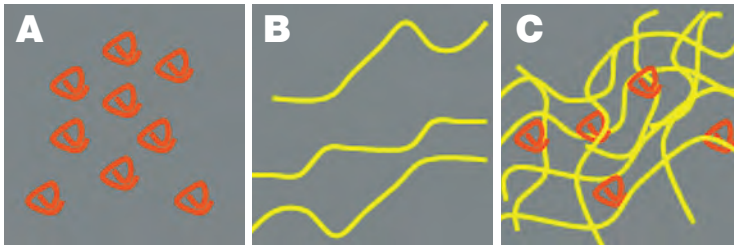


Fig. 14 Gliadine (A), glutenine (B) e glutine (C).

La qualità delle proteine del glutine è uno dei fattori più importanti, che determinano le proprietà reologiche degli impasti di frumento, quali estensibilità ed elasticità. L'estensibilità assicura l'espansione in volume della massa di impasto durante la lievitazione e nelle prime fasi di cottura, mentre l'elasticità permette un controllo della forma desiderata.

Le gliadine sono proteine di piccole dimensioni, caratterizzate da una conformazione globulare. Le glutenine sono proteine, che possiamo immaginare come dei filamenti molto lunghi. A differenza delle gliadine, le glutenine hanno l'opportunità di formare legami tra di loro permettendo la formazione di reticoli proteici di elevate dimensioni. Le proprietà reologiche dell'impasto sono principalmente determinate dalle proprietà del glutine. Da un lato c'è la funzione plasticizzante (estensibilità) delle gliadine, dall'altro il contributo elastico delle glutenine, che cresce all'aumentare della grandezza del filamento. La funzione delle proteine della farina è quella di creare nell'impasto una rete proteica, rappresentata dal glutine, distribuita omogeneamente ed in grado di avvolgere gli altri componenti.

Particolarmente importante è la struttura proteica che circonda le bolle d'aria inglobate nell'operazione di impastamento. Durante la lievitazione, queste bolle si espandono per diffusione al loro interno di anidride carbonica, determinando l'incremento in volume dell'impasto. Un glutine ottimale per la panificazione è in grado da un lato di resistere alla pressione esercitata dal gas grazie alla presenza di un elevato numero di interazioni tra catene proteiche, dall'altro di manifestare una buona elongazione.

Una farina panificabile dovrebbe avere un contenuto minimo di proteine dell'11.5%, valori inferiori non sarebbero in grado di garantire la formazione di un reticolo glutinico regolare, indispensabile per trattenere in maniera adeguata l'anidride carbonica durante la lievitazione. Tuttavia, un'elevata quantità di proteine non sempre

garantisce la presenza di una struttura proteica capace di trattenere il gas, poiché il secondo fattore da considerare è la loro qualità (composizione). È stato ampiamente dimostrato, che la qualità tecnologica delle farine è legata al rapporto gliadine/glutenine (basso per frumenti di forza) e alla frazione delle glutenine ad elevato peso molecolare, positivamente correlata con la forza del glutine ed il volume del pane (Dobraszczyk, 2004). Un'elevata quantità di glutenine, soprattutto di quelle a più elevato peso molecolare è una condizione indispensabile per la formazione di un glutine con tanti legami tra catene, in grado di conferire all'impasto resistenza e forza.

La qualità del glutine viene principalmente determinata ricorrendo alla valutazione delle proprietà reologiche degli impasti, che sono in grado di fornire informazioni sulla struttura.

Uno degli strumenti reologici maggiormente utilizzati per la valutazione della qualità delle farine è il farinografo Brabender (Peressini, 2001).

Il farinografo è un'impastatrice, che permette di valutare le proprietà d'impastamento sulla base dei cambiamenti di consistenza dell'impasto, indotti dalle sollecitazioni meccaniche delle pale.

Dalla curva farinografica di consistenza vs. tempo si ricavano i seguenti parametri (fig. 15):

- tempo di sviluppo: è il tempo richiesto per raggiungere la consistenza massima di 500 UB (Unità Brabender), che corrisponde al punto di minore mobilità dell'impasto. Valori elevati sono caratteristici di glutini di qualità superiore;
- stabilità: indica il tempo durante il quale l'impasto resiste ad un'azione meccanica senza variare la propria consistenza. Per diagrammi di panificazione lunghi (biga e impasto acido), i valori ottimali di stabilità sono di 15 minuti o superiori;
- grado di rammollimento: rappresenta la perdita di consistenza dell'impasto dopo un intervallo di tempo prefissato. È basso o nullo per farine di forza;
- assorbimento: è la quantità di acqua necessaria a raggiungere la consistenza massima di 500 UB, espressa su uno sfarinato al 14% di umidità. È un parametro fondamentale nella tecnologia di panificazione, poiché definisce la proporzione di acqua e farina necessaria per ottenere un impasto di consistenza ottimale. I principali fattori che influenzano l'assorbimento sono

rappresentati dalla quantità di proteine e di granuli di amido danneggiato. Tanto più elevata è la percentuale di proteine della farina, tanto maggiore è la quantità di acqua necessaria per la preparazione dell'impasto. Inoltre, l'assorbimento aumenta in presenza di quantità elevate di granuli di amido danneggiati meccanicamente durante la macinazione.

La tabella 12 riporta la valutazione dell'attitudine panificatoria sulla base degli indici farinografici di stabilità e grado di rammollimento. La figura 15 rappresenta la curva farinografica tipica di una farina debole per biscotti, il cui impasto subisce una riduzione apprezzabile di consistenza per tempi di impastamento crescenti. Un profilo completamente diverso è quello di una farina di forza (fig. 16), il cui impasto è in grado di mantenere una consistenza costante di 500 UB. Questo comportamento è determinato dalla presenza di un glutine in grado di tollerare un eccesso di sollecitazioni meccaniche senza andare incontro a rottura.

L'obiettivo della sperimentazione è stato quello di valutare la qualità tecnologica del frumento tenero del 'Friùl di Mieç' coltivate in Friuli Venezia Giulia in regime biologico.

Qualità	Stabilità (min)	Rammollimento (UB)
Eccellente	> 10	0-30
Buona	> 7	30-50
Discreta	> 5	50-70
Bassa	> 3	70-130
Scadente	< 2	> 130

Tab. 12 Attitudine panificatoria delle farine sulla base degli indici farinografici (fonte: Grandi Molini Italiani).

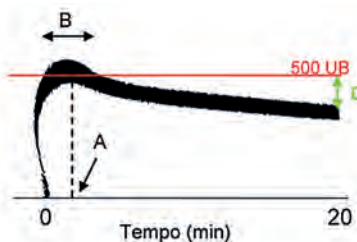


Fig. 15 Curva farinografica.  
A = tempo di sviluppo;  
B = stabilità;  
C = indice di rammollimento.

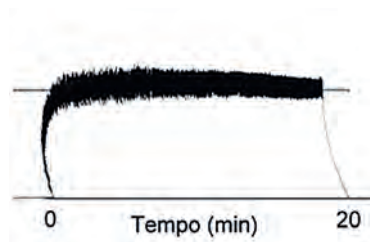


Fig. 16 Curva farinografica di una farina forte.  
Stabilità: > 19 minuti;  
indice di rammollimento: 0.

---

## La sperimentazione

---

### Materiali

Lo studio è stato condotto analizzando farine di frumento tenero del 'Friül di Mieç' di tipo 1 e di tipo 2 derivanti da 6 diversi cicli di macinazione. I 6 lotti sono stati identificati con i codici L3, L4, L5, L6, L7 e L8. Per il lotto L3 sono stati analizzati 5 campioni di tipo 1 e 5 campioni di tipo 2 prelevati da sacchi diversi.

Il diagramma di macinazione del frumento ha previsto tre passaggi attraverso cilindri di rottura, un'operazione di separazione per setacciatura, due passaggi attraverso macchine pulitrici (buratto e tarara) e tre di rimacina. Dai primi passaggi si è ottenuta farina di tipo 1, dagli ultimi farina di tipo 2.

---

### Determinazione dell'umidità

L'umidità dei vari campioni di farina è stata determinata valutando il calo del peso dopo il trattamento termico a 135°C per 1 ora secondo il metodo AACC (2000).

---

### Proteine totali

Il contenuto di proteine totali su sostanza secca (% su s.s.) delle farine è stato determinato con il metodo Kjeldahl moltiplicando la quantità di azoto per il fattore di conversione di 5.7 (AACC, 2000).

---

### Analisi farinografica

L'analisi farinografica è stata condotta in accordo con il metodo AACC (2000) utilizzando un farinografo del tipo Promylograph T6 (Max Egger, Austria).

I parametri utilizzati per la caratterizzazione delle farine sono stati i seguenti:

- stabilità (min);
- grado di rammollimento (in unità Promilografiche, UP): rappresenta la perdita di consistenza dell'impasto a 20 min di impastamento;
- assorbimento (%): è la quantità di acqua necessaria a raggiungere la consistenza massima di 500 UP, espressa su uno sfarinato al 14% di umidità.

---

## Risultati e discussione

Il frumento è stato macinato selezionando un diagramma di macinazione di tipo artigianale, che prevede meno passaggi di rottura, separazione per setacciatura e rimacina rispetto ad un processo industriale. Il vantaggio è un minore stress meccanico e minore riscaldamento dei componenti della granella di frumento, in particolare dell'amido e composti bioattivi (antiossidanti).

Rispetto ad uno industriale, il sistema di macinazione adottato non permette di separare completamente la crusca. Pertanto, i prodotti di macinazione sono farine di tipo 1 e di tipo 2 meno raffinate rispetto alle tipologie 00 e 0, e più interessanti dal punto di vista nutrizionale per la maggiore ricchezza di fibra dietetica, composti ad attività antiossidante, vitamine e sali minerali. La fibra alimentare di per sé non ha valore nutritivo o energetico, ma è ugualmente molto importante per la regolazione di diverse funzioni fisiologiche nell'organismo.

La fibra alimentare facilita il raggiungimento del senso di sazietà, in quanto contribuisce ad aumentare il volume del cibo ingerito e a rallentare lo svuotamento dello stomaco.

Inoltre, sembra in grado di ridurre il rischio di importanti malattie cronico-degenerative, quali in particolare i tumori del colon-retto, il diabete e le malattie cardiovascolari (Brighenti, 1999). La dose consigliata nelle linee guida LARN (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti) è intorno ai 30 grammi/giorno di fibra. Per raggiungere i livelli raccomandati è bene consumare più spesso alimenti ricchi in fibra, invece di ricorrere a prodotti dietetici concentrati in fibra.

La qualità tecnologica delle farine della sperimentazione è stata valutata determinando la quantità di proteine totali e la forza sulla base degli indici farinografici. Per il primo lotto di produzione (L3) sono stati analizzati 5 campioni di ogni tipologia al fine di stabilire l'omogeneità della partita. Le proteine totali hanno subito variazioni minime (fig. 17) con coefficienti di variazione (CV) di 0.23% per tipo 1 e 1.35% per tipo 2, confermando che il prodotto di macinazione è omogeneo. Se consideriamo i diversi lotti, le differenze sono state minime (CV < 3.6%) (fig. 18).

Le proteine totali, ottenute come media di 6 lotti, sono state di  $9.80 \pm 0.35\%$  su s.s. per farina tipo 1 e  $9.81 \pm 0.26\%$  su s.s. per farina tipo 2. La minore disponibilità di azoto nel terreno per le



produzioni in regime biologico può rendere difficoltoso l'accumulo di proteine nella cariosside, soprattutto in combinazione con altri fattori sfavorevoli (pedoclimatici). Il risultato è stato l'ottenimento di farine con un contenuto proteico che è considerato basso per una farina da destinare alla panificazione. Se da un lato questi valori non soddisfano pienamente i requisiti suggeriti per una farina panificabile (11,5%), dall'altro possono essere ottimali per soggetti che manifestano sensibilità al glutine trovando giovamento nel consumo di un prodotto contenente una quantità minore di proteine.

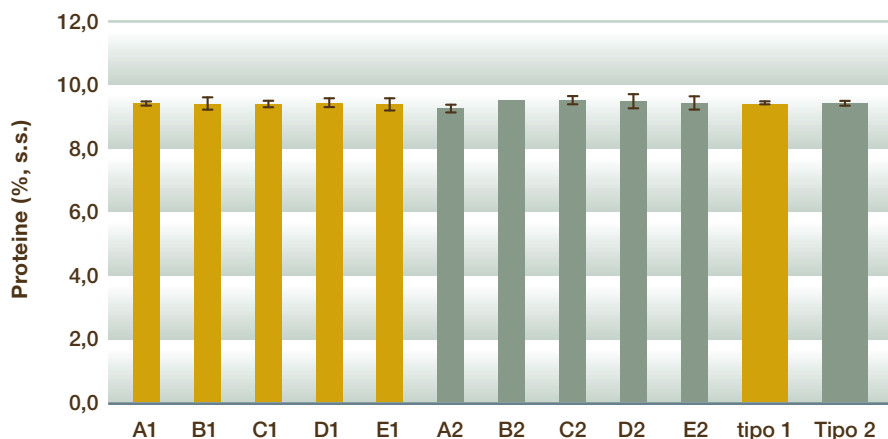


Fig. 17 Proteine totali del lotto di farina L3. Campioni tipo 1 (A1-E1); campioni tipo 2 (A2-E2); tipo 1 (media A1-E1); tipo 2 (media A2-E2).

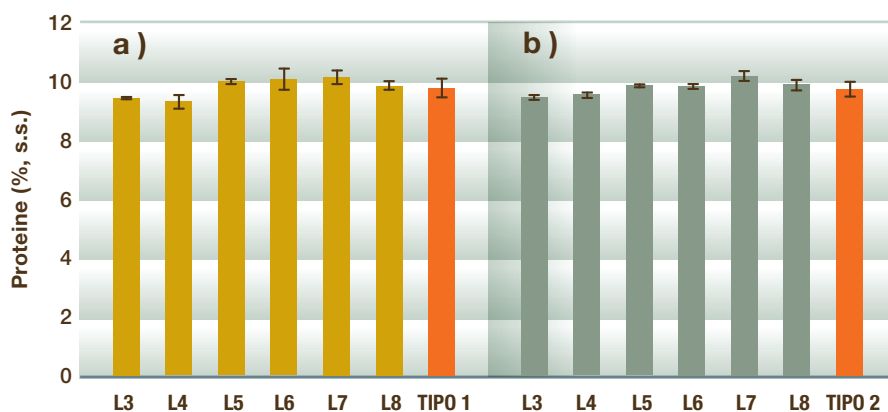


Fig. 18 Proteine totali dei diversi lotti di farina. a) Campioni tipo 1; b) campioni tipo 2. Istogramma arancione: media L3-L8.

Anche per gli indici farinografici (stabilità, indice di rammollimento ed assorbimento), utili per valutare la qualità del glutine, non si sono osservate differenze elevate all'interno dello stesso lotto confermando l'omogeneità della partita di farina anche per tali parametri tecnologici ( $CV < 4.8\%$  per tipo 1 e  $CV < 5.5\%$  per tipo 2 (figg. 19-21).

Da un confronto tra i diversi lotti l'assorbimento ha presentato una variabilità minima ( $< 1.5\%$ ) e valori medi di  $52.6 \pm 0.5\%$  e  $53.3 \pm 0.7\%$  rispettivamente per farina di tipo 1 e di tipo 2 (fig. 22). Pertanto, nella produzione di impasti per pane sono necessarie 52.6 e 53.3 parti di acqua per 100 parti di farina di tipo 1 e tipo 2.

La farina di tipo 2 richiede più acqua, perché contiene una maggiore quantità di crusca che tende a trattenere acqua.

Differenze maggiori tra lotti si sono osservate per gli altri indici farinografici (figg. 23, 24). La stabilità è variata nell'intervallo di 2.8-3.8 min con un valore medio tra lotti di  $3.4 \pm 0.3$  min ( $CV = 9$ ), mentre l'indice di rammollimento ha subito oscillazioni maggiori (80-100 UP) con una variabilità del 16% ed una media di  $100 \pm 16$ . Valori molto simili si sono ottenuti per le due tipologie di farina. Questi valori indicano che le farine sono deboli e necessitano di tempi di impastamento e di lievitazione brevi per non rischiare di danneggiare la struttura del glutine sgonfiando l'impasto. La variabilità tra lotti, anche se non molto elevata, implica la necessità di modificare i tempi di lavorazione degli impasti e di sosta a seconda delle caratteristiche reologiche della farina. Ad esempio, la farina L3 con la stabilità più bassa

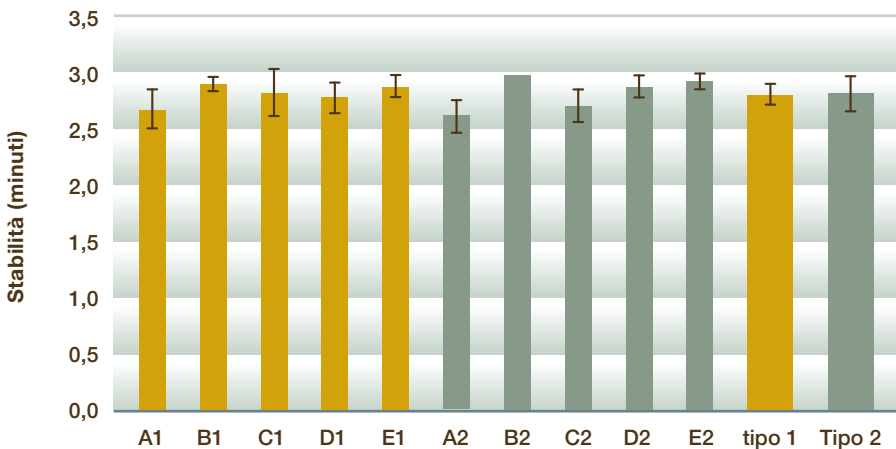


Fig. 19 Stabilità (minuti) del lotto di farina L3. Campioni tipo 1 (A1-E1); campioni tipo 2 (A2-E2); tipo 1 (media A1-E1); tipo 2 (media A2-E2).

e un indice di rammollimento elevato necessita di condizioni di processo più delicate rispetto al lotto L6.

Nella tabella 13 si riportano le condizioni di panificazione (metodi diretto ed indiretto) adottate nella produzione di pane con farina del 'Friùl di Mieç'. I metodi indiretti sono quelli che, se non ben gestiti, possono creare i maggiori problemi. Infatti, la panificazione con biga e impasto madre richiede farine di forza, che meglio resistono a tempi elevati di maturazione/lievitazione degli impasti.

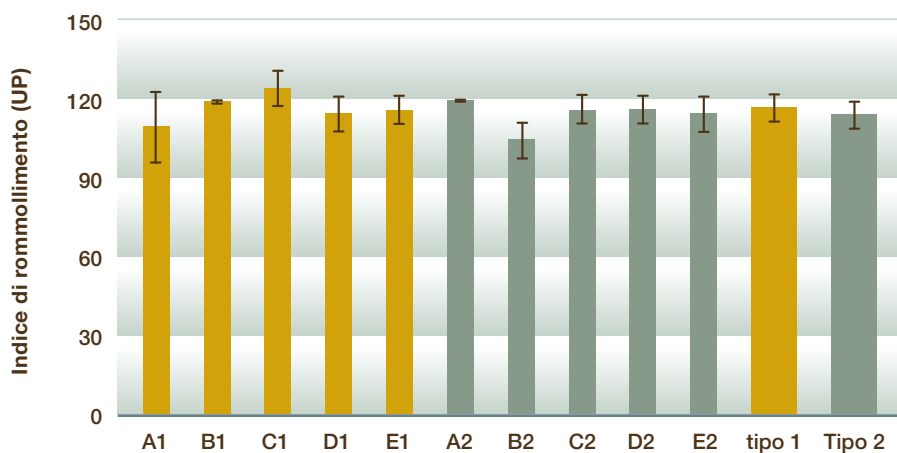


Fig. 20 Indice di rammollimento (UP) del lotto di farina L3. Campioni tipo 1 (A1-E1); campioni tipo 2 (A2-E2); tipo 1 (media A1-E1); tipo 2 (media A2-E2).

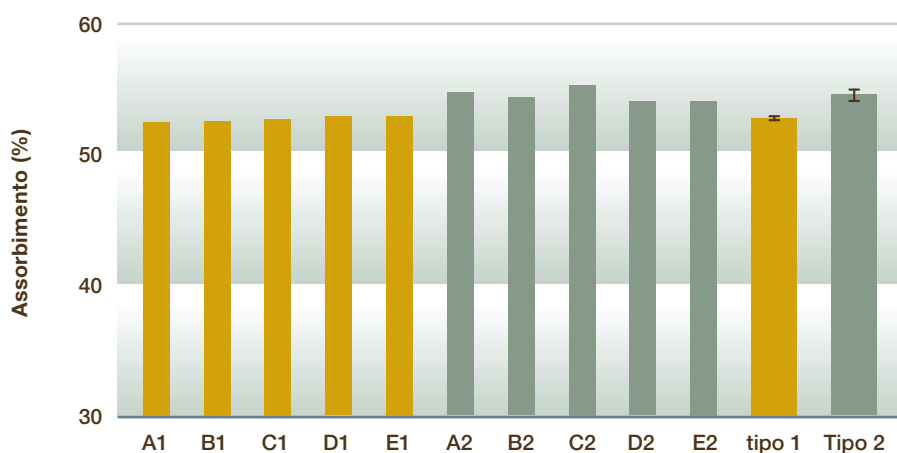


Fig. 21 Assorbimento farinografico (%) del lotto di farina L3. Campioni tipo 1 (A1-E1); campioni tipo 2 (A2-E2); tipo 1 (media A1-E1); tipo 2 (media A2-E2).

METODI	CONDIZIONI
<b>1. Metodo diretto</b>	
Farina 'Friül di Mieç' (%)	100
Lievito compresso (% su peso farina)	2.0-3.5
Prima lievitazione (minuti)	60
Seconda lievitazione dopo formatura (minuti)	60
Temperatura di lievitazione (°C)	ambiente
<b>2. Metodo con biga</b>	
<b>PREPARAZIONE BIGA</b>	
Farina di elevata forza (%)	100
Acqua (% su peso farina)	60-70
Lievito compresso (% su peso farina)	2
Maturazione (ore)	18-24
Temperatura maturazione (°C)	18
<b>PREPARAZIONE IMPASTO FINALE</b>	
Farina 'Friül di Mieç' (%)	80
Farina di elevata forza (%)	20
Lievitazione impasto finale (minuti)	120
Lievitazione dopo formatura (minuti)	120
Temperatura lievitazione dopo formatura (°C)	28
<b>3. Metodo con biga</b>	
<b>PREPARAZIONE BIGA</b>	
Farina 'Friül di Mieç' (%)	100
Acqua (% su peso farina)	45
Lievito compresso (% su peso farina)	0.5
Maturazione (ore)	12-15
Temperatura maturazione (°C)	18
<b>PREPARAZIONE IMPASTO FINALE</b>	
Farina 'Friül di Mieç' (%)	100
Lievitazione impasto finale (minuti)	30-45
Lievitazione dopo formatura (minuti)	60-90
Temperatura lievitazione dopo formatura (°C)	27-30
<b>4. Metodo con impasto madre</b>	
Farina 'Friül di Mieç' per impasto madre (%)	0
Farina 'Friül di Mieç' per rinfreschi (%)	100
Rinfreschi (numero)	2
Sosta dopo rinfresco (minuti)	120
Lievitazione impasto finale (minuti)	120-150
Lievitazione dopo formatura (minuti)	40
Temperatura lievitazione dopo formatura (°C)	ambiente

Tab. 13 Condizioni del processo di produzione del pane del 'Friül di Mieç'.

Per il metodo biga, maturazioni lunghe di 18-24 ore sono consentite solo ricorrendo a farine di forza metodo 2 (tab. 13); volendo utilizzare solo farina del 'Friùl di Mieç' la maturazione non può superare le 12-15 ore (metodo 3).

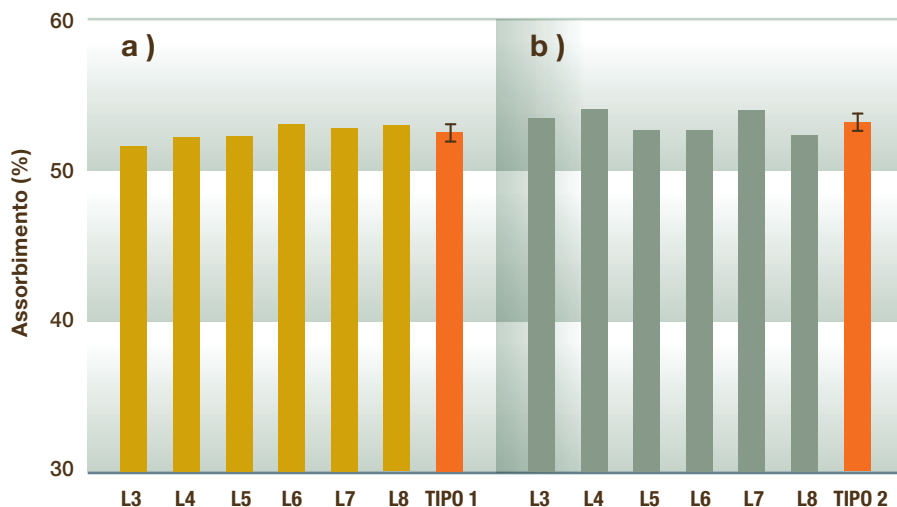


Fig. 22 Assorbimento (%) dei diversi lotti di farina.  
a) Campioni tipo 1; b) campioni tipo 2. Istogramma arancione: media L3-L8.

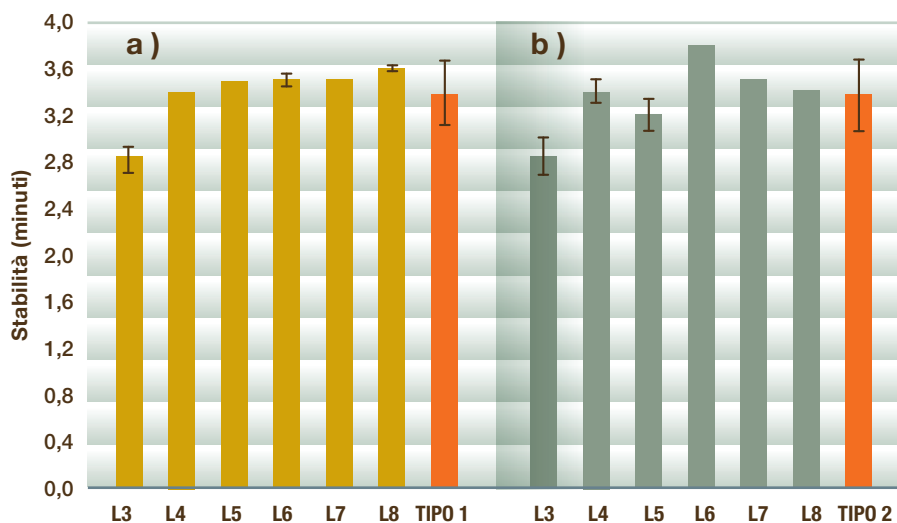


Fig. 23 Stabilità (minuti) dei diversi lotti di farina.  
a) Campioni tipo 1; b) campioni tipo 2. Istogramma arancione: media L3-L8.

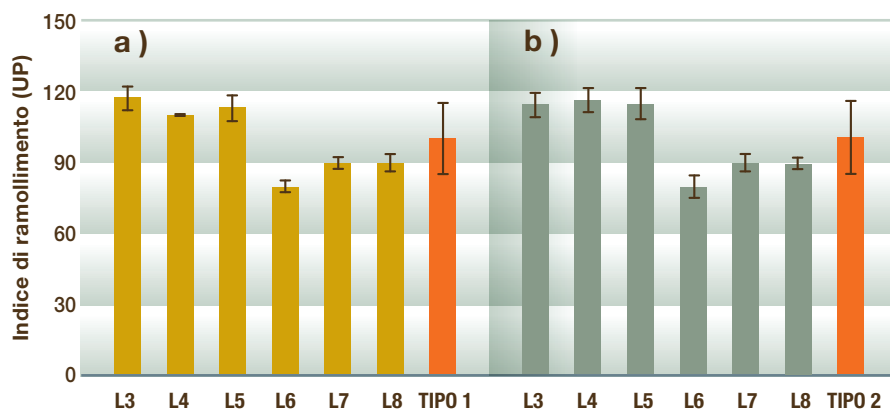


Fig. 24 Indice di rammollimento (UP) dei diversi lotti di farina.  
a) Campioni tipo 1; b) campioni tipo 2. Istogramma arancione: media L3-L8.



Fig. 25 Immagini del pane preparato con farina del 'Friul di Mieç'.  
Metodo con impasto madre (in alto); metodo con biga (in basso).

La figura 25 riporta le immagini del pane prodotto con farina del 'Friùl di Mieç' utilizzando metodi indiretti. Il pane ha un minore sviluppo in volume (volume specifico:  $4.2 \text{ cm}^3/\text{g}$ ) rispetto a quello ottenuto con farine di forza ed elevato contenuto proteico, e presenta un'alveolatura poco sviluppata, caratteristiche tipiche di panificazioni con farine deboli (Peressini *et al.*, 2010). Tuttavia, è un prodotto interessante dal punto di vista sensoriale per la buona sofficità della mollica e l'intensità aromatica.







# Verso la costituzione di un Distretto di Economia Solidale

LUCIA PIANI, NADIA CARESTIATO

La ricerca ha avuto lo scopo, attraverso la ricostruzione di tutto il percorso svolto fino ad ora dal progetto di filiera del Medio Friuli, di identificare gli elementi che possono diventare oggetto di riflessione per esperienze future, declinati per punti in termini di cosa è andato bene e cosa invece si è rivelato una criticità.

Partiamo dagli aspetti che hanno funzionato.

- La pratica di gestione del bene comune attraverso il percorso di definizione delle regole: il progetto del Medio Friuli ha preso spunto dall'esperienza della filiera 'Pan e farine di San Marc', nata dal percorso di una piccola comunità riunita per condividere le modalità di gestione di un bene collettivo. In questa esperienza è stata fondamentale l'istituzione dell'Amministrazione Frazionale di San Marco.
- La condivisione del modello di riferimento dell'economia solidale e il confronto con il Forum dei beni comuni e dell'economia solidale del Friuli Venezia Giulia.
- La condivisione di obiettivi tra istituzioni confinanti di un territorio omogeneo per storia e ambiente.
- La costituzione di una Commissione agricoltura unica per definire una politica comune per il territorio rurale.
- La definizione di un obiettivo di cambiamento a livello territoriale attraverso l'avvio di un percorso per creare un Distretto di Economia Solidale.

- L'animazione sul territorio attraverso una forte presenza delle istituzioni locali e la messa a disposizione di risorse da parte delle stesse.
- La proposta di definizione del patto tra cittadini che garantisca gli impegni reciproci e l'adesione ad un progetto di territorio.
- La formazione degli attori coinvolti (in questo caso gli agricoltori), attraverso il coinvolgimento di alcuni soggetti del territorio come l'Università e le associazioni di produzione in agricoltura.
- La scelta di un prodotto come elemento di connessione per costruire una rete di comunità.
- La qualità come elemento comune di tutta la filiera: la scelta del metodo di produzione e di trasformazione.
- La costituzione di una cooperativa per la gestione delle questioni amministrative della filiera.
- La presenza nella cooperativa di una rappresentanza di cittadini (nella logica espressa dalla legge regionale n. 4/2017 attraverso la costituzione delle assemblee di comunità).
- La costruzione di una rete di relazioni di vicinato all'interno dei territori.



Gli elementi di criticità del percorso possono essere riassunti nei successivi punti.

- Il patto non è stato condiviso con tutti gli attori del territorio: i cittadini sono stati solo marginalmente coinvolti attraverso gli incontri pubblici.
- La mancata costruzione del prezzo dei prodotti (farina e pane) attraverso un percorso partecipato anche con i cittadini.
- La logistica, elemento fondamentale per rendere efficiente da un punto di vista economico ma soprattutto ambientale la filiera: la dimensione e la localizzazione impongono di fare una riflessione su quale deve essere la modalità con cui affrontare i trasporti delle materie prime e dei trasformati.
- Il rischio di cadere nella logica del mercato dei prodotti di nicchia: rischio connesso alla frammentarietà con cui è portato avanti il processo.
- La scarsa condivisione di percorsi con gli altri territori della regione che si stanno muovendo nella stessa direzione.



# Allegato

## **I TERMINI DI UN PATTO DI FILIERA**

Il ‘patto’ è lo strumento attraverso il quale gli attori del territorio condividono i valori e le regole alla base della filiera. Di seguito si sintetizzano gli elementi fondamentali di un patto.

## **LE PREMESSE E GLI OBIETTIVI**

Condivisione del quadro di riferimento all’interno del quale si inserisce il patto (valori e obiettivi).

## **I SOGGETTI DEL PATTO**

Individuazione dei soggetti che partecipano al patto (ad esempio agricoltori, trasformatori, rivenditori, consumatori).

## **IL CONTESTO TERRITORIALE**

Delimitazione del territorio coinvolto nella filiera.

## **GLI IMPEGNI COMUNI**

Definizione degli impegni comuni dei partecipanti, come ad esempio (estratto dal patto del pane e della farina del ‘Friûl di Mieç’):

«Le parti firmatarie [...] liberamente decidono di accordarsi fiducia e concordano quanto segue:

1. di sperimentare e costituire assieme una filiera autogestita e condivisa della farina, denominata ‘Pan e farine dal Friûl di Mieç’, che sia certa e garantita sia sul piano produttivo (quantità e qualità del prodotto) che su quello economico e commerciale;
2. di riconoscere la necessità di un giusto, equo e parimenti distribuito guadagno per i soggetti operanti nella filiera della farina e al contempo di un prezzo equo per il cittadino, come di seguito specificato, considerato che la farina è un bene di prima necessità;
3. di accettare il sistema partecipativo dei cittadini al progetto, che lo sostengono;

4. di condividere le proprie idee, conoscenze ed eventuali osservazioni, per la riuscita del progetto e per il miglioramento della qualità della farina e del pane;
5. di garantire la trasparenza completa, nella produzione della farina, sia riguardo agli aspetti tecnici e di tracciabilità che a quelli economici relativi a costi e guadagni;
6. di promuovere e implementare le filiere dell'economia solidale e dei beni comuni nel territorio del distretto del Medio Friuli, nonché la difesa del territorio medesimo anche attraverso la destinazione di una percentuale minima del prezzo della farina ad azioni coerenti con questi intenti».

#### **GLI IMPEGNI DI CIASCUN SOGGETTO PARTECIPANTE AL PATTO**

Definizione degli impegni, ad esempio, rispetto a:

- metodo di produzione
- disponibilità al confronto
- trasparenza
- definizione del prezzo
- impegno all'acquisto (quantità minima di prodotto per anno).

#### **SOTTOSCRIZIONE DEL PATTO**

Data e firma dei partecipanti.

Il patto viene rinnovato con cadenza annuale.

# Bibliografia

- American Association of Cereal Chemists 2000. *Approved Methods of the AACC, 10th ed.* S. Paul (MN): The Association.
- Brighenti, F. 1999. Carboidrati e fibra. In: Costantini, A.M., Cannella, C. e Tomassi G. (a cura di), *Fondamenti di nutrizione*. Roma: Il Pensiero Scientifico Editore, 197-222.
- Dobraszczyk, B.J. 2004. The physics of baking: rheological and polymer molecular structure-function relationship in breadmaking. *Journal of Non-Newtonian Fluid Mechanics*, 124, 61-69.
- Forrest, N. and Wiek, A. 2014. Learning from success toward evidence informed sustainability transitions in communities. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 12, 66-88.
- Galli, F. and Brunori, G. (eds.). 2013. *Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development. Evidence Document*, Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS (GA No. 265287), Laboratorio di studi rurali Sismondi.
- Gangemi, G. 2006. Democrazia, sussidiarietà e reti sul territorio. In: Donolo, C. (a cura di), *Il futuro delle politiche*. Milano: Mondadori, 189-204.
- Guerra, V. 2014-2015. *Nuove proposte per un'economia solidale: la filiera della farina e del pane nel Medio Friuli*. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio, Università degli Studi di Udine – Università degli Studi di Trieste.
- Hudson, L. 2018. New York City: Struggles over the narrative of the Solidarity Economy. *Geoforum*. In <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.04.003>.
- Istat 2010. *6° Censimento Generale dell'Agricoltura*. Roma: Istituto Nazionale di Statistica.
- Mance, E.A. 2003. *La rivoluzione delle reti: l'economia solidale per un'altra globalizzazione*. Bologna: EMI.
- Mance, E.A. 2017. *Circuiti economici solidali. Economia solidale di liberazione*. Roma: Pioda imaging edizioni.
- Niero, M. 1995. *Metodi e tecniche di ricerca per il servizio sociale*. Roma: NIS.
- Peressini, D. 2001. Metodi di valutazione delle proprietà reologiche degli impasti. *Tecnica Molitoria*, 52, 337-379.
- Peressini, D. e Sensidoni, A. 2010. Indici qualitativi del frumento. In: *Filiera per un frumento biologico di qualità. Risultati della sperimentazione svolta negli anni 2007-2010 in Friuli Venezia Giulia*. Gorizia: Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA), 15-29.
- Peressini, D., Pin, M. e Sensidoni A. 2010. Valutazione della qualità panificatoria di frumento biologico coltivato in Friuli Venezia Giulia. In: *Filiera per un frumento biologico di qualità. Risultati della sperimentazione svolta negli anni 2007-2010 in Friuli Venezia Giulia*. Gorizia: Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (ERSA), 31-46.

Piani, L. e Minatelli, F. 2016. Distretti, filiere e patti nell'economia solidale italiana. In: *I dialoghi dell'economia solidale*. Trieste: Asterios, 122-138.

Renting, H., Schermer, M. and Rossi A. 2012. Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food*, Vol. 19, No. 3, 289-307.

Whatmore, S., Stassart, P. and Renting, H. 2003. What's alternative about alternative food networks? *Environment and Planning A*, 35, 389-391.

## Si ringraziano

Gilberto Bevilacqua  
Romeo De Paoli  
Stefano Di Filippo  
Annalisa Dominissini  
Enrico Dubini  
Orainna Durì  
Alfredo Fabello  
Paola Fabello  
Francesca Fabris  
Ivan e Jessica Iob  
Loreto Mestroni  
Massimo Moretuzzo  
Michele Pecile  
Piergiorgio Paoluzzi  
Emiliano Righini  
Gabriele Tavano  
Giovanni Toppano  
Cesarino Toso  
Fabiano Turoldo  
Enrico Tuzzi  
Adriano Venturini  
Mattia Violino  
Giovanni Zancan  
Giulio Zanin  
Gustavo Pietro Zanini  
Giorgio Zappetti  
Luisa Zavagni  
Enrico Zucchiatti