



**i LUIT da Nòia
Maranello (110 giorni)**



**ECOMUSEO del TERRITORIO di NOVA MILANESE
nel PARCO GRUGNOTORTO VILLORESI**



Ul pan gialt



Genesi di un progetto di agricoltura sostenibile UL PAN GIALT

PREMESSA

Parlare oggi di bene comune significa occuparsi di paesaggio e beni culturali, così come espresso nell'articolo 9 della Costituzione Italiana: *“la Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.”* Pasolini sosteneva che *“il giorno in cui si perderanno i contadini e gli artigiani sarà una tragedia per la nazione”*.

“La sopravvivenza dell'umanità dipende dai contadini” proclamava Giovanni Paolo II°.

In Italia su 25 milioni di lavoratori solo il 3% è impiegato nell'agricoltura.

La rivoluzione è quella di partire dalla terra, dal naturale. E' una questione di educazione.

Riportare i giovani all'agricoltura è una questione di sopravvivenza; *“non sarà possibile, in futuro, mangiare i computer”*.⁽¹⁾

La cementificazione, negli ultimi decenni in Italia, si è portata via un territorio vasto come tutta la Lombardia, ci sono oggi le condizioni per fermare questo scempio, salvaguardando le straordinarie bellezze del nostro paese. *“Il nostro petrolio è la terra”*⁽²⁾ sostiene Carlo Petrini.

Rimettiamo al centro dell'economia la terra, abbattiamo quella burocrazia che soffoca il lavoro delle imprese agricole; valorizziamo la tipicità, la localizzazione, le risorse ambientali che il mercato globalizzato ha sostituito con perversi sistemi di guadagno oligarchico.

“Saranno i contadini a salvare il mondo con i loro saperi, grazie alla loro estraneità con il modello di pensiero imperante, grazie al fatto che sanno lavorare in sintonia con la natura, con la nostra madre terra”.⁽³⁾

Da tempo abbiamo la crisi energetica, climatica, alimentare, finanziaria, ma mai come oggi il mondo ha avuto paura per il proprio futuro.

Il futuro è sempre imprevedibile, ma questo senso di grande incertezza è causato dal modello di pensiero che è stato la causa prima della crisi.

Un modello che ha fallito e non sa trovare soluzioni innovative al di fuori del sistema globale che ha creato. L'alternativa a un futuro di crisi deve partire dall'alimentazione: il futuro del cibo è il futuro della terra.

Il cibo è stato snaturato fino a diventare un mero prodotto di consumo privato dei valori profondi che ha sempre avuto; è diventato sprecabile, una merce qualsiasi, altamente insostenibile in tutte le sue fasi, dalla sua coltivazione fino all'atto di mangiare.

Riscoprire la centralità del cibo nelle nostre vite e nelle nostre attività, ci può aiutare a trovare una chiave interessante per immaginare un futuro migliore.

Noi ci stiamo impegnando come Ecomuseo del Territorio, ci siamo proposti per il progetto *“Agricoltura Expo 2015”* con i prodotti dell'agricoltura sostenibile e delle tradizioni alimentari negli Ecomusei.

(1) (2) (3) Trattati da: Seminario, incontro con Carlo Bogliotti, co-autore con Carlo Petrini, di *“Terra madre”* (Giunti – 2009), organizzato in collaborazione con gli editori dei corsi di ecomuseologia da noi frequentati presso l'Università di Bergamo Sant'Agostino di Bergamo – Città alta – e il Politecnico di Milano di Scienza dei Linguaggi, della Comunicazione e degli Studi Culturali, realizzati con il contributo di Regione Lombardia e Rete degli Ecomusei Lombardi.

Recupero e rivisitazione

Per la valorizzazione e la conoscenza delle “tradizioni alimentari” come elementi culturali ed etnici, per dare visibilità e valorizzare prodotti alimentari tipici, stiamo perseguendo la filiera “agriculturale” e il prospetto di “tracciabilità e certificazione culturale/storica attraverso il recupero e la conoscenza delle tradizioni alimentari del territorio novese che partono da molto lontano. La coltivazione del granoturco e l'uso alimentare del *“pan gialt”* affondano le proprie radici nel sedicesimo secolo e hanno caratterizzato il mondo contadino sfamando la popolazione novese sino agli anni Cinquanta del secolo scorso.

Nelle campagne novesi, così come in molte altre località del nord d'Italia, i contadini coltivavano una qualità di *furmentun* chiamato marano, di crescita veloce, il cosiddetto quarantino. Le pratiche di lavorazione dei terreni, di conservazione delle sementi oltre ai metodi di trasformazione delle farine venivano insegnate alle giovani leve praticamente sul campo, per nostra fortuna, giunte fino a noi, quale patrimonio da transitare nella cultura contemporanea. Un bene capace di migliorare il benessere collettivo, incrementare il paesaggio agreste, riavvicinandoci all'ambiente naturale.

Funzione primaria dell'Ecomuseo è quella di recuperare, attraverso l'apprendimento e la sperimentazione con i ragazzi, tutto il sapere di queste buone pratiche per riconsegnarle alla storia del nostro paese. Abbiamo così intrapreso, fin dall'anno 2008, un progetto didattico in partenariato con la scuola media statale “Giovanni XXIII-Segantini” sulla coltivazione e gli utilizzi alimentari del granoturco, impiegando la varietà “marano” recuperata presso la Banca del seme di Vicenza. E' stato pubblicato, nel gennaio 2009, un fascicolo dal titolo “La festa da Nôa e dal furmentùn”, al fine di far conoscere la storia, le tradizioni, le caratteristiche naturali, le fasi della coltivazione di questa preziosa e diffusissima semente. In seguito si sono avvicinati gli alunni alla conoscenza del territorio, visitando alcune aree agricole del Parco Grugnotorto-Villoresi un tempo irrigate dai fossati di derivazione del Canale Villoresi. Si è così giunti a proporre, in occasione della *Festa di Noa*, il tipico pane locale, *pan gialt* appunto, assieme al dolce tradizionale chiamato *brusadin*, lavorati secondo le usanze popolari, riscoperte tramite apposite ricerche svolte presso la comunità novese che utilizzavano, oltre al mais, le farine di segale e frumento.

Nel 2012, il Comune di Nova Milanese, con delibera n. 63 del 16 maggio, assegna all'Ecomuseo del Territorio di Nova Milanese un'area di proprietà comunale da dedicare al progetto *“agricoltura Expo 2015, prodotti dell'agricoltura sostenibile e delle tradizioni alimentari degli ecomusei”*, avviando la specifica iniziativa denominata **il pan gialt**.

L'iniziativa prevede la coltivazione del mais tipo *“Marano”* e l'uso alimentare del pan gialt avviando così, di fatto, una prima sperimentazione.

Nel 2013 l'Ecomuseo del Territorio di Nova Milanese deposita un progetto strutturato di coltivazione di granoturco chiedendo al Comune l'ampiamento dell'area da coltivare avendo ottenuto dall'Unità di Ricerca per la Maiscoltura di Bergamo il germoplasma originale di mais *“VA56 Marano”*.

L'Amministrazione comunale, con delibera n. 53 del 06.03.2013 concede l'area da coltivare per una superficie complessiva di circa 6000 mq. avente caratteristiche adatte al tipo di coltivazione da praticare in via Assunta e ricadente nel PGT vigente tra le aree di servizio verdi di valore paesaggistico, ambientale e di connessione.

L'Amministrazione, valutata positivamente l'iniziativa sotto il profilo didattico culturale e, ritenendo, altresì, significativo l'utilizzo, allo scopo, di un'area a forte valenza paesaggistica e ambientale, dà atto che lo specifico progetto agro alimentare denominato *“pan gialt”*, così come risulta dagli appunti per un percorso di riconoscimento allegato, sarà curato dall'Ecomuseo del Territorio di Nova Milanese con il coinvolgimento degli alunni delle scuole medie Segantini e Giovanni XXIII.

A settembre il primo raccolto, e alla *“Festa da Nôa e dal furmentùn”* (la Festa di Nova e del mais) la soddisfazione di annunciare alla popolazione novese che la farina ricavata dai nostri “luit” è pronta per la panificazione del nostro *“pan gialt”* per la polenta e la sperimentazione del dolce locale *“ul brusadin”*.

Maria Teresa Elli

Relatrice e Coordinatrice dell'Ecomuseo del Territorio di Nova Milanese
Presidente dell'associazione culturale Il Cortile ~ Ente gestore dell'Ecomuseo