

## “PANE DELLA MIA TERRA”

L'Associazione Panificatori di Bergamo (ASPAN), sempre sensibile ai temi che riguardano l'etica e la sostenibilità ambientale, da tempo si interroga sull'intero processo di panificazione, correlato a tutte le condizioni globali necessarie per “fare il pane”: l'impatto ambientale, le condizioni strutturali necessarie, le materie prime, le risorse umane .

In relazione alle materie prime emerge un quadro assai singolare, ovvero che la panificazione artigianale italiana, caratterizzata da una diversità di prodotti di panificazione assai invidiabile ed unico nel panorama europeo, ha come paradosso che questa eccellenza alimentare “made in Italy” utilizza per circa l' 80% di grano (dati Italmopa), importato da Francia, Germania, paesi dell' est europeo, Canada, Australia ed altri.

Questo fatto si verifica perché in Italia non si trova una quantità sufficiente di grano che abbia le caratteristiche adatte ad essere trasformato in farina panificabile

La forte dipendenza italiana dalle importazioni di grano costringe a far viaggiare il grano per tutto il pianeta e genera, inoltre, una “sudditanza” alimentare.

Raccogliendo proprio il tema di EXPO 2015 l' ASPAN di Bergamo intende, in collaborazione con gli attori di filiera che condividono questo pensiero, effettuare un percorso, privo di demagogia, che consenta di dare un minimo di risposta a questo tema contribuendo ad una valorizzazione del territorio .

Si è attuata quindi una sperimentazione con la coltivazione a frumento tenero di ettari 10 di terreno in Bergamo, che ha portato a una raccolta di 320 q.li di frumento, trasformati in 250 qli di farina tipo “1” utili alla produzione di 280 qli di pane.

Presso lo stand ASPAN, in giorni prestabiliti, i bergamaschi potranno assaggiare il pane prodotto con la farina ottenuta da frumento bergamasco (ne verranno utilizzati 5 q.li) che potremmo definire il “**pane della mia terra**” .