

## Nascono le Piadine e i Grissinotti ai Grani Antichi della Valmarecchia

**Attualità** - 17 gennaio 2019 - 17:20



Un progetto che parla di gusto, di storia, di recupero, di unione e valorizzazione del territorio. E' **Grani Antichi Valmarecchia**, lanciato dalla cooperativa agricola **Valmarecchia Bio Natura**, dalla **Comunità San Patrignano** e **Coop Alleanza 3.0** che si è impegnata nella valorizzazione e commercializzazione dei prodotti nati dalla filiera corta a cui hanno dato vita le prime due realtà.

La **Cooperativa agricola Valmarecchia Bio Natura**, costituita da diversi agricoltori dell'entroterra riminese che insieme raggiungono un totale di 300 ettari di terreno, si è impegnata nella riscoperta di grani antichi, varietà del passato che non hanno subito modificazioni da parte dell'uomo per aumentarne la resa. A seguito di un lavoro di ricerca e sperimentazione, la cooperativa ha recuperato dieci diverse varietà di grano antico, delle quali ne sono state scelte tre, **il Rieti, il Mentana e il Verna**, con le quali ha dato vita ad una farina biologica **macinata a pietra** dal sapore unico. Un progetto di recupero di cereali antichi che ha trovato grande sostegno in **Coop Alleanza 3.0** che si è prodigata per far sì che la filiera fosse completa, aiutando la cooperativa a trasformare i grani in un prodotto confezionato per il cliente.

Partner sinergico la **comunità San Patrignano** e la sua attività di panificazione, una realtà in grado di unire un'attività dall'alto valore sociale e formativo ad una produzione artigianale di qualità. Una nuova avventura in cui i ragazzi della comunità si sono gettati con grande entusiasmo sperimentando varie tipologie di prodotto. Sono nati così due prodotti che esaltano la territorialità e il gusto dell'entroterra romagnolo, **la piadina e i grissinotti ai grani antichi**.

*"Il progetto Grani Antichi nasce a tutela della biodiversità del territorio e del suo valore storico – spiega **Pieralberto Marzocchi**, presidente della **Cooperativa agricola Valmarecchia Bio Natura** – E' un progetto importante sia per lo sviluppo agricolo della zona, sia per la qualità del prodotto finale ottenuto: una farina biologica, macinata a pietra che mantiene molto di più le proprietà nutrizionali. Allo stesso tempo è una farina più leggera e digeribile in virtù della diversa composizione del glutine che la rendono molto digeribile. Infine sono incredibili il*

*profumo e il sapore che questi grani antichi riescono a conferire alla farina”.*

*“Per San Patrignano è motivo d’orgoglio riuscire a valorizzare ancora una volta il territorio e le sue materie prime – spiega **Roberto Bezzi**, presidente della cooperativa agricola di **San Patrignano** – Per i nostri ragazzi, che prima di entrare in comunità vivevano ai margini della società, è stata una grande soddisfazione recitare un ruolo da protagonisti in questa nuova avventura, ci auguriamo che questi nuovi prodotti possano trovare il gradimento da parte dei clienti finali”.*

*“Coop Alleanza 3.0 sostiene concretamente l’economia locale e valorizza il territorio in cui è presente, attraverso la ricerca continua di piccole e grandi realtà che creano prodotti buoni e genuini con cura artigianale, ma anche con la riscoperta delle varietà antiche da custodire, per preservare il patrimonio genetico e storico dei sapori delle nostre terre – spiega il **presidente di Coop Alleanza 3.0, Adriano Turrini** – La Cooperativa ha avviato un processo di relazione fra i produttori locali per realizzare filiere in grado di generare valore aggiunto per la loro stessa area. I prodotti del progetto Grani Antichi saranno presenti, da febbraio, nei 12 punti vendita della Cooperativa nel Riminese e in altri 23 negozi Coop di grandi dimensioni nel resto dell’Emilia Romagna. Ad ulteriore conferma di quanto Coop Alleanza 3.0 sia fortemente radicata nel tessuto produttivo dei territori nei quali opera nella sola provincia di Rimini, nel 2017 Coop Alleanza 3.0 ha acquistato prodotti per oltre 36 milioni di euro, con 42 fornitori attivi. Oltre all’attività commerciale volta a valorizzare i singoli produttori locali, l’impegno della Cooperativa è quello di avviare un processo di relazione tra i produttori locali con lo scopo di integrare le produzioni tra loro, favorendo la nascita di nuove filiere territoriali. In questa direzione, è nata la collaborazione con gli agricoltori della Valmarecchia e la Comunità San Patrignano, partendo da una materia prima nobile come il grano antico per la produzione di due referenze in esclusiva per Coop Alleanza 3.0, che sono i Grissinotti e la Piadina di grano antico”.*

**In audio il sindaco di Novafeltria Stefano Zanchini**