

22 Gennaio 2019

Comunità San Patrignano

I grani antichi della Valmarecchia recuperati grazie a un progetto di filiera corta

La Cooperativa agricola Valmarecchia Bionatura, la Comunità di San Patrignano e CoopAlleanza 3.0 uniscono le forze per valorizzare l'entroterra romagnolo con la produzione di piadine e grissinotti



Emilia-Romagna

Da un progetto di **valorizzazione del territorio** che mette al centro il gusto, la storia e i produttori locali, nascono piadine e grissini di alta qualità. La Cooperativa agricola Valmarecchia Bionatura, la Comunità di San Patrignano e CoopAlleanza 3.0 hanno lanciato il progetto "Grani Antichi Valmarecchia" per valorizzare e commercializzare due prodotti nati dalla filiera corta prodotti con i grani antichi riscoperti dalla Cooperativa agricola dell'entroterra riminese.

La **Cooperativa agricola Valmarecchia Bionatura** 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 iniziato a coltivare **tre diverse varietà di grano, il Rieti, il Mentana e il Verna**, con i 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 **CoopAlleanza 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 Bionatura** - È 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 avendo un rapporto più equilibrato fra presenza di amido e di glutine. Infine sono incredibili il profumo e il sapore che questi grani antichi danno 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**, amministratore delegato 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, 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".

I Grissinotti e le piadine di grano antico, prodotti in esclusiva per Coop Alleanza 3.0, saranno disponibili nei 12 negozi Coop di Rimini e provincia (l'ipercoop "I Malatesta" e 11 supermercati) e in altri 23 punti vendita della Cooperativa - 20 ipercoop e gli extracoop di Nova (Bo); Grandemilia (Mo) e Esp (Ra) - dell'Emilia Romagna.
