

19 Novembre 2020

Comunità San Patrignano

## A San Patrignano i grani antichi sono protagonisti

Dalla filiera corta realizzata con Coop Alleanza 3.0 prendono forma piadine e grissini speciali. Ce ne parla Roberto Bezzi presidente della cooperativa agricola San Patrignano



Emilia-Romagna

A San Patrignano i **grani antichi** sono di casa e si trasformano in piadine e grissini speciali. Merito del progetto di valorizzazione del territorio "Grani Antichi Valmarecchia": una **filiera corta** che unisce la cooperativa agricola Valmarecchia Bio Natura, la Comunità di San Patrignano e Coop Alleanza 3.0. Questa sinergia ha permesso di dare spazio ai **produttori locali** e di commercializzare due specialità realizzate grazie alla piccola filiera con i grani antichi dell'entroterra riminese. A raccontarci del ruolo giocato dal forno della Comunità è il presidente della cooperativa agricola di San Patrignano [1] **Roberto Bezzi**.

"Con Coop Alleanza 3.0 abbiamo sviluppato un progetto con dei grani antichi, valorizzando la cooperativa Bio Natura della Valmarecchia e, insieme ai ragazzi e al forno di San Patrignano, abbiamo creato due prodotti: una piada di grani antichi e il Grissinotto che sta avendo un notevole successo perché ha molta friabilità ed è apprezzato dal pubblico".

### I grani antichi della Valmarecchia recuperati grazie a un progetto di filiera corta [2]

In seguito ad un'accurata ricerca e sperimentazione, sono state recuperate **tre antiche varietà**. Spiega Bezzi: "I grani li abbiamo selezionati insieme e sono il Verna, il Mentana e il Rieti". Piadine e Grissinotti acquistano così un sapore unico, inserendosi tra le specialità che nascono ogni giorno a San Patrignano. "I ragazzi del forno, oltre a fare il pane per tutta la Comunità, negli anni hanno fatto prodotti che stanno avendo successo". Ne è un esempio il "panettone con lieviti naturali e canditi fatti da loro" chiarisce Bezzi, aggiungendo che ogni prodotto "si chiama **Buono due volte**" perché dietro alla sua qualità c'è una storia bella da raccontare".

Questo è vero per il pane e i prodotti da forno, ma anche per le specialità che nascono nel **caseificio di San Patrignano** dove, ogni giorno, giunge il latte appena munto. Racconta Bezzi: «Partiamo dalle stalle e i ragazzi del comparto, rispettando il benessere animale e la cura dell'alimentazione, fanno sì che tutte le mattine arrivi un latte con grassi e proteine di livello che ci permetta di fare ottimi prodotti». Si passa poi alla **trasformazione** in prodotti freschi, semi stagionati e stagionati affinati. «Oltre al latte vaccino abbiamo una produzione di latte ovino e di capra. Negli anni abbiamo avuto dei riconoscimenti: siamo nella Dop dello Squacquerone e abbiamo vinto anche dei campionati mondiali sugli affinamenti. Per i ragazzi è stata un'ondata di **gioia e soddisfazione** perché attraverso un formaggio uno ritrova la propria dignità e una rinascita» ha concluso.

### **Potrebbe interessarti anche**

Pecorino in fieno: a San Patrignano l'arte casearia incontra fiori e profumi di primavera [3]

Grani antichi e territorio: una nuova filiera promossa da Coop Alleanza 3.0 [4]

---

### **Links**

[1] <https://www.foodsanpatrignano.com/>

[2] <http://territori.coop.it/territori/i-grani-antichi-della-valmarecchia-recuperati-grazie-un-progetto-di-filiera-corta>

[3] <http://territori.coop.it/territori/pecorino-fieno-san-patrignano-l%E2%80%99arte-casearia-incontra-fiori-e-profumi-di-primavera>

[4] <http://territori.coop.it/territori/grani-antichi-e-territorio-una-nuova-filiera-promossa-da-coop-alleanza-30>