



LA FILIERA DELLA FARINA  
DI STUPINIGI

**DAL GRANO PRODOTTO DALLE AZIENDE AGRICOLE ALL'INTERNO DEL PARCO NATURALE DI STUPINIGI**

A Stupinigi è nato un patto di filiera tra diversi soggetti della provincia di Torino, coordinato da **Coldiretti**, con lo scopo di offrire ai consumatori una garanzia sicura sull'origine, sulla qualità e sul costo della farina e del pane.

La **Filiera della Farina di Stupinigi** si basa su tre concetti fondamentali:

- L'**agricoltura di prossimità** rappresenta una risorsa sostenibile per le città e per i loro territori limitrofi.
- Nella **filiera corta** tutti i soggetti coinvolti devono collaborare insieme allo scopo di perfezionare i diversi passaggi di produzione e di garantire la qualità del prodotto finale.
- Oltre alla tracciabilità degli ingredienti è necessario definire anche una **filiera etica**, in cui i passaggi e i costi di distribuzione sono stabiliti in maniera razionale e trasparente, offrendo così garanzie ai consumatori anche sull'impatto ambientale e sul prezzo dei prodotti al pubblico.

L'**Ufficio Tecnico di Coldiretti**, grazie alla collaborazione con il **Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino** e con il **Parco Naturale di Stupinigi**, ha provveduto a identificare all'interno del Parco i terreni più adatti alla coltivazione del grano e ha predisposto un disci-

plinare tecnico specifico per regolamentare una produzione cerealicola di primissima qualità.

L'**Associazione Stupinigi** è... con i produttori agricoli associati:

- Azienda Agricola **Barale Bertola** di Candiolo
- Azienda Agricola **Fratelli Bertola** di Candiolo
- Azienda Agricola **Michele Piovano** di Nichelino
- Azienda Agricola **San Martino** di Orbassano
- Azienda Agricola **M. Maddalena Siccardi** di Nichelino
- **Cascina Gorgia** di Orbassano

garantisce la semina e la raccolta di alcune tradizionali varietà di frumento tenero a basso contenuto di glutine che da molti decenni non erano più state coltivate nella zona.

Inoltre, sempre all'interno del Parco di Stupinigi, in collaborazione con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** si è avviata una sperimentazione con oltre venti varietà di grani antichi. Il **Consorzio Agrario di Piobesi** svolge la funzione di centro di stoccaggio del frumento, permettendo di ottenere, dall'unione dei raccolti dei singoli agricoltori, la creazione di un'unica miscela omogenea di farina.

Ogni anno, in base alle condizioni climatiche e alle diverse varietà di grano coltivato, si avrà



quindi una farina dalle caratteristiche uniche che definirà il sapore e le qualità del pane prodotto in quella specifica annata.



Il **Molino Roccati** di Candia Canavese, con più di cinquant'anni di esperienza e professionalità, si occupa di macinare il grano seguendo il metodo tradizionale.

La macinatura del grano e la consegna al forno avviene con cadenza ravvicinata in modo da garantire che nella farina siano presenti tutte le componenti del chicco di grano, compreso il germe di grano, e senza dover aggiungere conservanti.

La **Cooperativa ARTICOLO 4** di Torino, che gestisce il forno e fornisce le rivendite PANACEA, produce tutti i giorni il pane, esclusivamente a lievitazione naturale con solo Pasta Madre Viva, provvedendo alla sua distribuzione sul territorio. Il risultato è il pane della tradizione, molto simile a quello che si mangiava in Italia fino agli anni '50, prima dell'introduzione del lievito di birra e prima delle modifiche chimiche e genetiche del grano, realizzate dall'industria agroalimentare per aumentarne la resa delle coltivazioni e per velocizzare e industrializzare il processo di produzione.

Un pane dal sapore autentico, dalla fragranza natu-

rale e dal profumo inimitabile che grazie al complesso equilibrio dei suoi ingredienti e al lungo processo di lievitazione 100% con Pasta Madre Viva, nutre meglio il nostro organismo, sazia per più tempo, facilita la digestione, l'assorbimento dei minerali, il riequilibrio della flora batterica, non gonfia lo stomaco e stabilizza in modo spontaneo e naturale il pH dell'intestino e il suo normale funzionamento fisiologico.



Lavorare in una filiera corta senza intermediari, permette di ridurre i costi della distribuzione, di garantire l'eliminazione totale di additivi chimici e di miglioratori, consentendo così di offrire ai consumatori un ottimo rapporto qualità/prezzo e un costo di vendita competitivo.

Grazie alla Filiera della Farina di Stupinigi, ogni consumatore può sapere esattamente la provenienza e il percorso della farina e può verificare in prima persona non solo il gusto, ma anche l'autenticità del pane che mette tutti i giorni in tavola per la propria famiglia.

Tutti i lavoratori della filiera si sentono direttamente responsabili della genuinità di ciò che producono e... ci mettono la faccia!

