

| BEVAGNA |

# Il regno della filiera corta dove la farina diventa pane

## Il progetto Granarium, unico in Umbria, unisce a chilometri zero tutti i passaggi della produzione dei cereali

di GIOVANNI CAMIRRI

BEVAGNA - A pensarci bene, la mente corre a La Serie dei Numeri di branduardiana memoria. Perché ragionare sull'unica azienda umbra del genere che a chilometri zero, anzi lavorando davvero in metri, realizza l'intera filiera del grano, è davvero una questione di numeri. Il primo, come detto, è lo zero. Cui s'aggiunge il 15 che riassume gli ettari di terreno che danno la produzione di grano che poi diventa farina, semola o crusca assumendo la forma di pane, biscotti, pizza e dolci.

E sono questi numeri a racchiudere i segreti che l'Agricola Lucarelli di Cantalupo di Bevagna, custodisce gelosamente trasformando la farina in pane e in molti altri derivati. Il tutto è riassunto nel concetto che è divenuto realtà attraverso il progetto «Granarium: dove la farina diventa pane». «Grazie al progetto Granarium: dove il grano diventa pane» - spiega Coldiretti - l'agricola Lucarelli, azienda a conduzione familiare, vocata da sempre alla coltura dei cereali, in particolare grano tenero, ha realizzato una filiera agricola umbra completa, che nasce dai campi di grano per arrivare alla vendita del pane. In questa struttura aziendale quindi - aggiunge Coldiretti - c'è l'intera filiera cerealicola: il grano prodotto in azienda viene stoccato in silos esterni di vetroresina per alimenti, dove l'unico metodo di conservazione è la movimentazione e l'areazione, entra poi



all'interno per essere molito con macine in pietra naturale, si estrae la farina che viene panificata con lievito madre. Il pane, viene cotto nel forno a legna ed infine venduto nello spaccio aziendale». «L'obiettivo - commenta Gian Piero Lucarelli titolare

dell'azienda - è offrire al consumatore finale un prodotto di altissima qualità, nell'assoluta trasparenza di tutte le sue fasi di filiera. Una filiera che si accorcia, mettendo in contatto il consumatore con la terra, si con la terra, perché è questa la mia idea da dove è



partito tutto». Un contatto, appunto quello tra il consumatore e la terra, che parte dalla spiga, passa per il raccolto, che attraversa tre passaggi di pulizia, arriva all'umidificatore e quindi al miscelatore cui segue un fermo di 12 ore.

Tutto passa poi per la macina a pietra, creata nel 1929

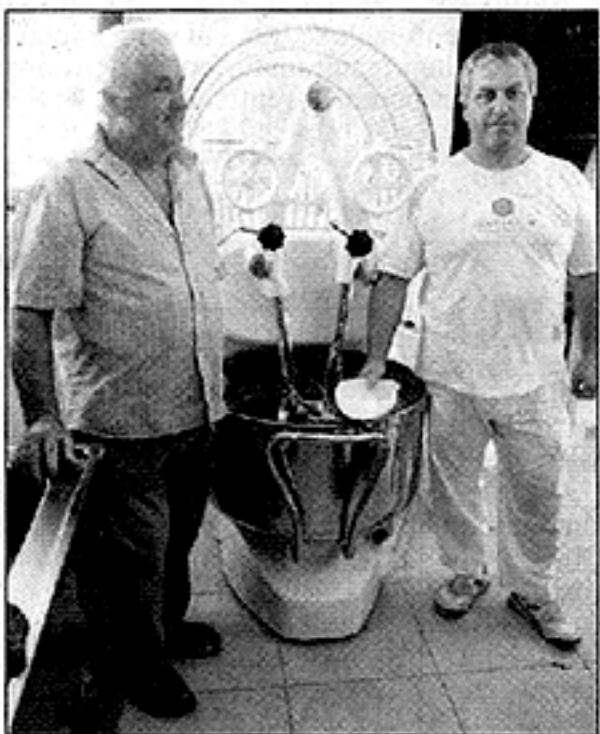
e perfettamente funzionante, e approda al setaccio. Quest'ultimo macchinario dà vita a tre prodotti che sono farina, semola e crusca. Passando poi alla produzione anche in questo caso tutto avviene a mano. La filonatura avviene a mano, così come in maniera naturale procede la lievitazione che si sviluppa

| IL PARTICOLARE |

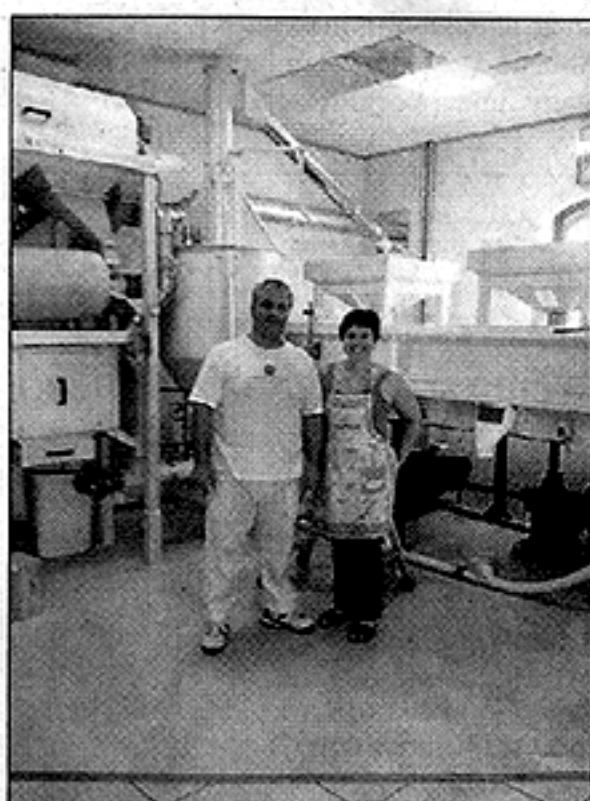
### Tuffo nella fattoria didattica per rivivere antiche emozioni «Così spieghiamo ai bambini come nascono filoni e pizze»

La fase di lavorazione dell'impasto della farina

Granarium non è solo produzione incentrata sulla sintesi della filiera corta. Il progetto dove «la farina diventa pane» è anche un fattoria didattica. Un modo diverso per far rivivere ai più piccoli antiche emozioni e per scoprire, secondo un percorso inverso, come nasce il pane. Le visite alla fattoria didattica si muovono secondo un preciso percorso scandito dalla catena di lavorazione. S'impara a conoscere il grano direttamente sul terreno dove viene coltivato, si prosegue poi apprendendo il sistema di raccolta e messa in produzione. S'arriva quindi a scoprire come il chicco si trasforma in farina, crusca o semola, dopo i vari passaggi al setaccio. E alla fine si vede dal vivo il processo di trasformazione che porta al filone di pane presente sulle tavole delle famiglie, o alle crostate, fino a pizza e biscotti.



Gian Piero Lucarelli, insieme alla sorella Patrizia e al papà Gaetano illustra i macchinari e le diverse fasi di lavorazione e produzione che riassumono il progetto «Granarium: dove la farina diventa pane».



attraverso l'impiego del lievito madre.

L'ultimo passaggio, prima che i prodotti passino alla zona di esposizione e vendita, è quella del forno. Pure questa fase segue i dettami della natura. Nel progetto Granarium, infatti, viene utilizzato un forno a legna, con sistema ad induzione, che garantisce livelli qualitativi di alta performance. L'azienda Lucarelli, come detto, è a gestione familiare. Insieme a Gian Piero c'è la sorella Patrizia e il papà Gaetano, tutti e tre hanno trasformato un lavoro in una scelta di vita incentrata su parametri di qualità. Scelta legata anche ai luoghi. L'aver posizionato Granarium a Cantalupo di Bevagna, è una opzione che va oltre la semplice residen-

za. Il territorio, in quei luoghi, riassume i caratteri veri dell'Umbria, i suoi tempi di vita, ed il rapporto più vero con la natura. Un rapporto che vede i Lucarelli aver scelto la filosofia imprenditoriale e di vita, che vuole mettere in contatto il consumatore con la terra, seguendo il solco della filiera corta che in questo caso, esempio unico a livello regionale, è cortissima.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Il Messaggero

Fondato nel 1878

Direttore Responsabile:  
**MARIO ORFEO**Capo Redattore  
edizione Umbria:  
**MARCO BRUNACCI**