

Il “Patto di filiera della Farina”

in Friuli Venezia Giulia

di Corinna Sabbadini

Da dieci generazioni la famiglia Tuzzi compie uno dei lavori più antichi e nobili dell'uomo: macina il frumento per trasformarlo in farina.

Arrivati a Dolegna del Collio dalla zona di Cividale nel 1894, trovano nel mulino di Trussio la loro casa, e lì lavorano da allora: perfino durante le guerre la loro attività non si è

fermata in quanto considerata “attività di primaria necessità”.

Oggi il mulino Tuzzi è l'unico attivo lungo il torrente Judrio: mantiene viva la sua volontà d'essere un punto di riferimento per l'economia locale.

«Il nostro è un mulino artigianale: noi seguiamo in prima persona tutte le fasi che coinvolgono la produzione della farina, dal rapporto diretto con le aziende che ci forniscono il frumento, alla lavorazione qua nel mulino, ai contatti personali per la distribuzione e la vendita del nostro prodotto – precisa Enrico Tuzzi, il più giovane della famiglia – anche i numeri sono “artigianali” se li confrontiamo con altri decisamente “industriali”».

«Abbiamo deciso di fondare il nostro lavoro sui rapporti sociali, non su quelli economici – ha precisato Tuzzi – seguendo questo principio, abbiamo costituito nel 2015



il Patto di filiera della farina del Friuli Venezia Giulia, il primo in regione che riguarda la produzione di farina di alta qualità ed economicamente accessibile a tutti, proprio perché prodotta con metodi sostenibili e partecipativi».

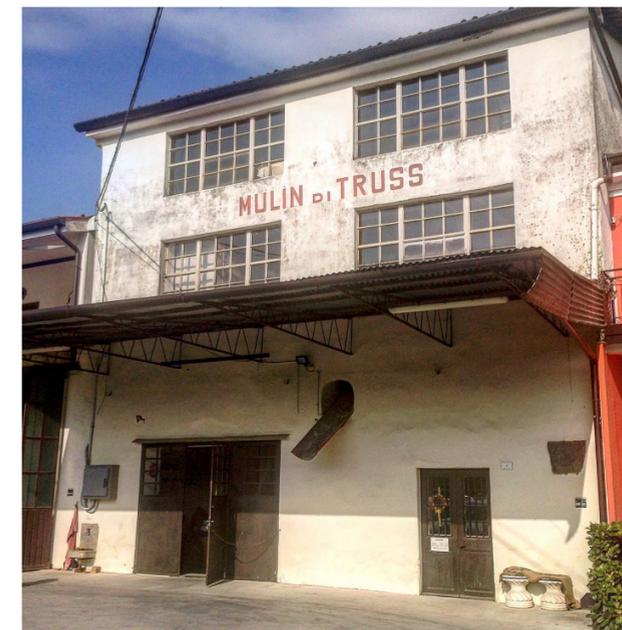
Il Patto (stipulato cinque anni fa assieme al Forum dei Beni comuni ed Economia solidale FVG, al panificio Iordan,

all'azienda agricola “La Fattoria” Grinovero e ai consumatori del Friuli Orientale) conta oggi l'adesione di una ventina di attività produttive (panifici, pizzerie, rivendite...) e di 240 famiglie distribuite nelle provincie di Gorizia, Udine e Trieste.

«Il senso di questa sinergia è la partecipazione dal basso delle persone che porta alla realizzazione di una filiera corta dove fondamentali sono la fiducia reciproca e il rapporto umano che si instaura fra i partecipanti: il frumento che utilizziamo è biologico, ma non ha la certificazione perché la fiducia instaurata fra di noi garantisce la qualità della produzione. Questa scelta aiuta a contenere i costi finali», ha spiegato Tuzzi.

Il progetto sociale relativo al Patto va di pari passo con il progetto agricolo “Frumenti antichi” che riguarda, appunto, i tipi di grano utilizzati per realizzare questa farina.

«Abbiamo scelto delle varietà italiane risalenti alla prima metà



In alto, in senso orario: frumento Verna; l'esterno del mulino Tuzzi; mais proveniente dalla piccola banca del seme in possesso della famiglia Tuzzi. In basso: Enrico Tuzzi.

del secolo scorso, che sono state pian piano abbandonate negli anni a favore di tipologie di grano più standardizzate, e che noi abbiamo recuperato – precisa Tuzzi – e sono: *Gentil rosso* (sottoposto a selezione massale), *Autonomia B* (una varietà selezionata nel 1938 dal genetista Marco Michahelles), *Verna* (selezionata nel 1953 dal professor Mario Gasperini) e *Terminillo* (una varietà triticale messa a punto da Nazareno Strampelli

nella prima metà del XX secolo). Non sono autoctone, ma diffuse sul territorio nazionale. Al momento collaborano con noi tre aziende agricole che producono circa 250 quintali di frumento che noi trasformiamo in 200 quintali di farina».

Sono 200 quintali di farina che rappresentano il risultato di un percorso partecipativo che può crescere ancora, coinvolgere più persone e diffondere

la conoscenza e la potenzialità acquisite in questi anni. Duecento quintali di farina che si sono trasformati in uno degli alimenti principali e più importanti della nostra alimentazione: il pane.

La parola *pane* ha in sé la radice sanscrita *pa*: bere, ma anche nutrire. È una radice che contiene il senso della nutrizione e della protezione: *pati* è infatti il termine sanscrito del latino *pater*, padre.

