

[Altre Economie](#) / [Attualità](#)

Dopo l'incendio che ha distrutto i campi bio scatta la solidarietà per "Perniola Alimenti"

di [Ilaria Sesana](#) — 31 Luglio 2019

Un rogo -probabilmente doloso- ha mandato in fumo oltre 100 quintali di grani antichi. Lanciata una campagna di crowdfunding per sostenere la piccola impresa barese che dal 2012 ha scommesso su prodotti artigianali, biologici e a filiera corta. E che "custodisce" la biodiversità



Una passeggiata organizzata da "Perniola alimenti" in uno dei campi coltivati a grani antichi © Perniola Alimenti

"Quando la natura non ti 'concede' di raccogliere il frutto del tuo lavoro, riesci a fartene una ragione. Ma quando quel frutto ti viene tolto dalla mano di qualcuno è molto più difficile da accettare". La sera del 7 luglio, Chiara Cipparano, titolare assieme a Marianna Perniola di "Perniola Alimenti", era andata a fare un sopralluogo su quel campo di grano duro che, il giorno dopo, avrebbe dovuto essere raccolto: "Avevamo stimato una produzione di oltre cento quintali di grano duro. Sette ettari di campi coltivati a Saragolla Rossa e Timilia, due antiche qualità di grano. La mattina dopo mi ha chiamato l'agricoltore: 'Hanno messo fuoco al campo'", racconta Chiara.

In una sola notte, un incendio -molto probabilmente di origine dolosa, dato che il terreno era dotato di linee tagliafuoco che avrebbero dovuto evitare che le fiamme si propagassero- ha messo in ginocchio "Perniola Alimenti" di Rutigliano (Bari), un'azienda agricola 100% biologica nata nel 2012 dal desiderio di produrre prodotti alimentari artigianali, biologici e a filiera corta. Un fiore all'occhiello della produzione agricola sostenibile nel barese, che oggi è in grave difficoltà. "Questo incendio ci ha fatto fare un balzo indietro di quattro anni. Eravamo arrivati a 30 ettari di seminativo, ma l'anno prossimo dovremo partire da 12 ettari -spiega ancora Chiara-. Ogni anno conserviamo una certa quantità di seme per avviare la produzione della stagione successiva. Adesso dovremo intaccare quelle scorte".

"Perniola Alimenti" è una piccola azienda nata nel 2012 dalla passione per il cibo buono, dall'amore per la propria terra e dall'interesse per le antiche varietà di grano. "Abbiamo investito tutti i nostri risparmi in questo progetto -racconta Chiara Cipparano-. Abbiamo iniziato contattando i vecchi contadini della zona, chiedendo loro di darci 'in custodia' le antiche varietà di grano che si coltivavano in Puglia. Grazie al fondamentale aiuto del CNR abbiamo identificato la varietà botanica e abbiamo iniziato la produzione".

Chiara e Marianna hanno iniziato così a produrre farine di grano tenero (varietà maiorca rossa, gentil rosso, bianchetta, carosella e germanella) e grano duro (varietà perciasacchi, saragolla rossa molisana e timilia), oltre al farro monococco. Durante l'ultimo anno di attività, l'azienda ha prodotto e trasformato 80 quintali di grano duro e 150 quintali di grano tenero: "Siamo una piccola realtà, ogni anno ci appoggiamo a 4-5 agricoltori diversi per non stressare eccessivamente i terreni e fare un'adeguata rotazione delle colture".



Il campo distrutto dall'incendio dello scorso 7 luglio © Perniola Alimenti

Non avendo terreni di proprietà, le due giovani imprenditrici hanno scelto di appoggiarsi ad agricoltori della zona mettendo a disposizione i semi e le competenze necessarie per gestire una coltura più complessa rispetto a quelle tradizionali: "Sono semi delicati, che soffrono l'impatto dei cambiamenti climatici. Noi assicuriamo ai produttori l'acquisto dell'intero raccolto, che poi maciniamo in un mulino a pietra -spiega ancora Chiara-. Dalle farine produciamo biscotti, taralli e pasta, appoggiandoci a un pastificio e un biscottificio locali. In questo modo siamo riuscite a chiudere la filiera". Le difficoltà nella coltivazione e le rese non elevate sono compensate dall'elevata qualità del prodotto: le farine ottenute da questi grani, infatti, hanno valori glicemici molto bassi e si digeriscono con più

facilità rispetto a quelli tradizionali.

Per aiutare le due imprenditrici a superare l'inverno è partita una campagna di *crowdfunding* sulla piattaforma "[Produzioni dal Basso](#)". La cifra di cui Marianna e Chiara hanno bisogno per risollevare l'azienda è di 15mila euro: se raccoglieranno con il crowdfunding il 90% del budget, potranno godere di un contributo di Banca Etica per il restante 10%.

© riproduzione riservata

[Commenta per primo](#)

Leggi anche

