

VECCHIANO L'INIZIATIVA DEL COMITATO DI MIGLIARINO: AVVIATO IL TEST DEL GUSTO

L'Asbuc vara la «pasta civica»

Grano antico nei terreni della Bonifica. E produzione a Km zero

VALORIZZARE il proprio territorio diventa un piacere quando per farlo si passa dalla tavola. A pensarci è stato il comitato usi civici di Migliarino (Asbuc), che ha progettato di dare nuova vita all'agricoltura e al turismo gastronomico grazie alla produzione di pasta al 100% biologica, senza diserbanti e sfruttando una varietà di grano antica e ricca di nutrienti, ovvero il Grano 'senatore Cappelli' macinato a pietra. Altro punto forte della «pasta civica» migliarinese è quello della filiera corta. Infatti, il grano viene macinato nel molino F.lli Rossi di Fivizzano e la fine della lavorazione avviene nel pastificio Conforti di Migliarino. «L'idea ci è venuta in quanto il comitato gestisce una serie di terreni agricoli — spiega la presidente dell'Asbuc Migliarino Laura Mazzanti — e volendo valorizzarli abbiamo pensato a questo modo naturale, sostenibile e potenzialmente attrattivo dal punto di vista turistico. Inoltre la produzione è totalmente biologica visto che si svolge in un ambiente fragile come quello della Bonifica».

TUTTO E' cominciato circa un anno fa, quando sono stati fat-



FILIERA CORTA Il gruppo Asbuc e i campi coltivati

LAURA MAZZANTI
«L'idea è nata un anno fa e in pochi mesi è decollata. In distribuzione i pacchi»

ti i primi passi dai volontari dell'Asbuc verso il progetto della Pasta civica e in una manciata di mesi ecco che il prodotto sta per essere testato. «Stiamo distribuendo gratuitamente i pacchi

di Pasta civica agli abitanti di Migliarino — continua Mazzanti — e chiederemo direttamente i pareri a chi la assaggia. Avremmo voluto fare una 'pastasciutta' ma dovremo aspettare che migliori la stagione. Intanto continuiamo a raccogliere adesioni da parte di chi vuol fare parte di questo nuovo progetto, come agricoltori, ai quali si potrebbe distribuire il grano Cappelli, oppure anche ristoratori e gestori di strutture di ricezione turisti-

ca, che potrebbero dare un valore aggiunto alla propria offerta grazie alla pasta prodotta nella zona». Un progetto gestito e finanziato dagli stessi volontari Asbuc che promette di diventare una forza trainante nel settore turistico vecchianese, grazie alla sua genialità e allo stesso tempo semplicità. Per contattare il comitato è possibile scrivere alla mail info@asbucmigliarino.it.

Andrea Valtriani