



2022 FOR-  
NI E  
FOR-  
NAI E

un evento a cura di  
**Comunità del Grano dell'Alto Appennino tra Bologna e Firenze**

Associazione MontagnAmica

Sede legale: Via Casaglia, 4 - 40036 Monzuno (BO) | Partita IVA 02419641200

# Una festa del pane in Appennino

Quanti sanno che a 45 minuti da Bologna, sull'Appennino verso Firenze, si coltivano grani tradizionali che diventano pane e birra di qualità?

Quella creata nel tempo come filiera di un forno di Appennino, si identifica oggi come la filiera dei Grani Alti che, nei campi dei territori di Monghidoro e Loiano, coltiva ogni anno varietà locali tramandate. Attorno alla vita del frumento è nata la [Comunità Slow Food del Grano dell'Alto Appennino tra Bologna e Firenze](#), per riunire le persone che negli ultimi 18 anni hanno riscritto la storia del grano in questa montagna.

La Comunità del Grano Alto è un gruppo di persone eterogeneo, ad oggi circa 25, che non solo hanno una relazione con la filiera, ma che hanno sentito il bisogno di esplicitare il valore culturale e sociale, e non solo economico, di legami spezzati ora ricuciti.

Dal 2019 la Comunità raccoglie il testimone della storica Festa del Pane di Monghidoro con un nuovo nome: *Forni & Fornai•e*

Con ben tre forni in un paese di poco più di 3500 abitanti, questa festa era la prova di una tradizione agricola secolare. Oltre ai tanti mulini della Valle del Savena, ogni borgo aveva il suo forno pubblico e infornare il pane era un momento collettivo in cui la comunità si confrontava e riuniva.

È per questa sua testimonianza che la Comunità vuole riportare risonanza all'evento.

L'impegno è che **Forni & Fornai•e** sia ogni anno un'occasione di incontro e scambio tra i tanti che rendono vive le filiere del grano e che, come testimonia il nostro percorso, hanno la forza per diventare sinonimo di comunità. Per valorizzare la tradizione e avviare un percorso di comunicazione e attualizzazione dei luoghi verso un pubblico ampio, dalle nuove generazioni di residenti, ai viaggiatori lenti.





# Comunità del Grano dell'Alto Appennino tra Bologna e Firenze



## Chi siamo

Siamo agricoltori, mugnai e fornai ma anche un medico di paese, una sindaca, un musicista, un assicuratore, la proprietaria di un bed & breakfast, una creativa. Un gruppo formato da giovani e meno giovani, che tramite la costruzione di una filiera agricola e artigiana, giorno dopo giorno hanno iniziato a ricostituire anche una rete di rapporti e relazioni.

I nostri scopi sono

- Ridare valore economico, sociale, culturale alla coltivazione dei cereali.
- Riappropriarsi di antiche vocazioni del territorio trasformandole in nuove opportunità per il futuro.
- Tornare alla cura della nostra terra per coltivare una socialità rurale sostenibile, ed accogliente.

# Cosa facciamo

**Agricoltura.** Ogni anno le persone che fanno parte della Comunità mettono a frutto circa 30 ettari di terreno

nelle valli del Savena, dell'Idice e del Lognola, tra Monghidoro e Loiano, seminando grani tradizionali mentre altrettanti ettari vengono destinati alle colture di rotazione (ceci, erba medica, favino, grano saraceno).

**Le veglie.** Una volta al mese la Comunità si riunisce a casa di uno dei suoi componenti, per una serata di chiacchiere e condivisione che chiamiamo "veglia". Le veglie erano momenti cruciali nella vita contadina delle nostre montagne. Le famiglie, dai piccoli agli anziani, si ritrovavano nelle stalle per stare insieme, fare la treccia di paglia, cantare e raccontare storie di paura ai bambini. Oggi le veglie per noi sono momenti per avvicinarsi, passare tempo insieme, aggiornarsi, confrontarsi sulle decisioni da prendere.

Spesso invitiamo esterni che vengono a portare la loro esperienza (musicisti, tecnici, amici fornai,...)

**Il pane.** Lo storico mulino Foralossi di Firenzuola ogni anno macina a pietra circa 80.000 kg di farina con cui il fornaio produce circa 70.000 kg di pane venduto - insieme ai frutti dei campi coltivati in rotazione - a Bologna, San Lazzaro e Monghidoro in punti vendita, mercati e online. Il tutto garantendo agli agricoltori un prezzo del grano ben oltre le quotazioni di mercato.

**Collaborazioni.** Parte del grano raccolto viene utilizzato da un birrificio artigianale di Pianoro per distillare birra di alta qualità e da un forno sulle colline di Rimini per essere trasformato in pane. I nostri sono prodotti agricoli e artigiani apprezzati per la loro qualità, e nonostante la dimensione della produzione, la Comunità è riconosciuta al di là dei confini regionali.



# Forni & Fornai•e

*è l'evento per tutti sulla cultura del pane e del grano che ogni anno porta insieme esperti e appassionati sull'Appennino bolognese.*



## L'evento

### • QUANDO

Un festival in due giornate **21/22 maggio 2022** (giornata mondiale della biodiversità)

### • COSA

Per celebrare **la ricchezza dei grani** tramandati per la salute, l'ambiente e l'economia del territorio e **la vitalità** di una filiera attiva attraverso l'apertura e il dialogo

### • PER CHI

Il pubblico di riferimento è composto da

- **professioniste e professionisti** (agronomi/e, genetisti/e, agricoltori/trici, mugnai/e, fornai/e, ricercatori e ricercatrici universitari/e...)
- **persone appassionate e le loro famiglie** (home bakers, curiosi/e, cuochi/e, camminatrici e camminatori, escursionisti/e, turisti lenti interessati al paesaggio, all'agricoltura e alla cucina ...)

# Gli obiettivi

*Nell'attuale contesto di rinascita del mestiere del fornaio (fare il pane a casa diventa trendy, fare il fornaio diventa cool) è necessario che chi è attivo in prima persona sia portavoce dell'impegno sul territorio e porti il suo contributo di qualità nel dibattito nazionale e globale.*



Ci impegnamo perchè **Forni & Fornai•e** sia ogni anno occasione di incontro e scambio tra i tanti che rendono vive le filiere del grano. Vogliamo valorizzare e riscoprire la tradizione, ma anche iniziare un nuovo percorso per comunicare e attualizzare la storia dei luoghi attraendo un pubblico ampio composto anche dalle nuove generazioni di residenti, camminatori, viaggiatori lenti e turisti in genere che intendano condividere con noi la cultura delle nostre montagne e restituirci stimoli e suggerimenti innovativi.

**Forni & Fornai•e** ha l'obiettivo di lavorare su tre livelli: locale, nazionale e internazionale:

## LOCALE > NAZIONALE

**Racconto e promozione del territorio** delle Valli tra il Savena e l'Idice e della Valle del Lognola sul piano locale e nazionale:

- auto-rappresentazione della vocazione agricola dei territori ieri oggi e domani

- aprire relazioni con l'esterno
- ricevere nuovi stimoli per chi vive in questi luoghi e avviare processi di formazione

## NAZIONALE

**Divenire riferimento nazionale** per l'incontro degli attori della filiera del grano e del pane e per appassionati

## NAZIONALE > INTERNAZIONALE

**Fare rete e allargare relazioni** con realtà analoghe in Italia e nel mondo per:

- scambiare informazioni e esperienze
  - creare nuove opportunità di sviluppo sostenibile.
- Proiettare le attività della Comunità a livello nazionale e internazionale, garantirebbe la necessaria ossigenazione di idee e dinamiche dello stare insieme, rendendo permeabile e espandibile un mondo che per conformazione potrebbe restare chiuso e confinato e quindi destinato ad estinguersi.

# Contenuti e programma 2022 (work in progress)

## TEMA DELL'EDIZIONE

L'edizione 2022 di **Forni & Fornai•e** mette al centro ciò che di solito sta sotto di noi: il terreno che ogni giorno calpestiamo e coltiviamo. Il terreno sotto i nostri piedi è vivo, pieno di vita piccolissima, ma laboriosa, che mai si stanca, mai dorme. Quando riceve cure e attenzioni, come il rinfresco del lievito madre, il suolo restituisce nuova vita, fa crescere qualsiasi seme, sostiene tutte le piante e cattura il carbonio in eccesso.

Il suolo restituisce quello che riceve, dal seme alla pagnotta, ed è proprio questo legame tra campo e pane a tenere insieme i molti eventi pensati ed organizzati dalla Comunità Grano Alto.

Durante i due giorni di Forni & Fornai•e, il centro di Monghidoro e i campi delle nostre valli ospiteranno concerti, incontri aperti, laboratori e seminari sui temi dell'agricoltura biologica di prossimità, la panificazione, l'accesso al cibo, il ruolo centrale del suolo, e del fare rete tra "piccole" realtà. Tutto pensato sia per il pubblico specializzato (agronomi•e, agricoltori•trici, fornai•e, mugnai•e, aziende agricole, ricercatori•trici), che per le appassionati e appassionati di ogni età, grazie alle attività per i più piccoli e gli adolescenti.

Durante il festival sarà presente un banco libri con offerta letteraria curata dalla libreria Mutty. La domenica sarà arricchita da una fiera contadina con la vendita di prodotti locali.



# Pro- gramma 2022

(work in progress)

## SABATO 21

partecipazione su iscrizione

7:00	<b>Ballata per violini ai campi di grano</b> <i>by e bene venga Maggio</i>	
8:00		
9:00	<b>colazione</b> <i>by Comunità Grano Alto</i>	
10:00		
11:00	<b>Apertura ufficiale</b> Unisg & Comunità Grano Alto <i>instagram live</i>	<b>Riconoscimento in campo di 21 popolazioni evolutive</b> <i>by Openfields</i>
12:00		<b>Visita guidata ad un profilo di suolo biologico</b> <i>by Ciro Gardi / ITER</i>
13:00		
14:00	<b>pranzo</b> <i>by Comunità Grano Alto</i>	
15:00		<b>SEMINARIO</b> <b>Nuova normativa sementi</b> <i>by Rete semi rurali e Openfields</i>
16:00	<b>MAIN TALK 1</b> <b>Suolo, cambiamento climatico, e biodiversità</b> ne parlano <i>Paolo Barberi, Università Sant'Anna di Pisa</i> <i>Stefano Tavoletti, Università delle Marche</i>	<b>Attività per bambini</b>
17:00	<i>Carla Scotti, I.TER</i> <i>Ciro Gardi, EFSA</i>	<b>SEMINARIO</b> <b>Capire la farina</b> <i>con Stefano Pransani, Marco Briganti</i> <i>al Mulino Poggiolone</i>
18:00		<b>WORKSHOP</b> <b>Agroforestazione</b> <i>by I.TER</i>
19:00		<b>SEMINARIO</b> <b>Il campo del comune</b> <i>con Enrico Gabrielli e Comunità Grano Alto</i>
20:00		
21:00	<b>cena</b> <i>by Comunità Grano Alto and friends</i>	
22:00		

# Pro- gramma 2022

(work in progress)

## DOMENICA 22

partecipazione su iscrizione

7:00			
8:00			
9:00	<b>colazione</b> by Comunità Grano Alto		
10:00	<b>MAIN TALK 2</b> <b>Democrazia alimentare</b>	<b>LABORATORIO</b> <b>Un altro panettone è possibile</b> con Molino Pransani & Forno Calzolari scribing Housatonic	<b>LABORATORIO</b> <b>Impasto a mano</b> pt.1 a cura di Karen Lopes
11:00	ne parlano Salvatore Ceccarelli, genetista Cristina Micheloni, agronoma		
12:00	Nadia El-Hage Scialabba, policy maker Tomaso Ferrando, giurista	<b>LABORATORIO</b> <b>L'esperienza del fornaio</b> con UK Grain Lab & Comunità Grano Alto scribing Housatonic	
13:00			<b>SEMINARIO</b> <b>Corso guide</b> <b>escursionistiche</b> by <i>Ciro Gardi</i>
14:00	<b>pranzo</b> by Comunità Grano Alto		
15:00		<b>LABORATORIO</b> <b>Le parole del pane</b> con Sara Pellegrini - scribing Housatonic	<b>Attività per</b> <b>bambini</b>
16:00	<b>MAIN TALK 3</b> <b>Comunità del mondo</b>		
17:00	dialogano Kimberly Bell, Small Food Bakery & UK Grains Lab (UK) Silvia Bonzio, Comunità Grano Alto (IT) Rocco, Casa delle Agricolture	<b>LABORATORIO</b> <b>Il prezzo del pane</b> con Tomaso Ferrando - scribing Housatonic	
18:00			<b>LABORATORIO</b> <b>Impasto a mano</b> pt.1 a cura di Karen Lopes
19:00			
20:00	<b>conclusione</b> by Comunità Grano Alto		
21:00			
22:00			

# Edizione 2021

19-20 giugno, Monghidoro

## I nostri numeri

8 incontri tematici

500 partecipanti

20 stand

2200 panini venduti

3000+ persone

raggiunte sui social  
durante l'evento

30 ettari di grano



## Alcuni ospiti e partecipanti

Salvatore Ceccarelli, Stefano Benedettelli, Stefania Grando, Oriana Porfiri, Rete Semi Rurali, Anna Kauber, fornai e mugnai come Davide Longoni (Milano), Pasquale Polito (Bologna), Lucia Garbini (Jesi), i molini Pransani di Cesena e Agostini di Ascoli Piceno.

## PROGRAMMA 2021

Sabato 19 giugno

10:00 - **Riconoscimento** in campo con gli agronomi

14:30 - **Talk:** Il seme, biodiversità e salute

16:30 - **Talk:** Le rotazioni, fertilità ed economia del grano

18:30 - **Laboratorio:** Impastare con le mani

21:00 - **Proiezione doc** "In Questo mondo"

Domenica 20 giugno

09:00 - **Escursione:** La valle dei mulini a piedi

10:00 - **Talk:** La trasformazione del grano, l'etica del mugnaio

12:00 - **Laboratorio:** Infornata con homebakers

14:30 - **Talk:** Raccontare il pane e il grano

18:30 - **Talk:** Da filiera a comunità

“ Coltura come cultura. Una sola vocale può fare la differenza, ma mai come le numerose associazioni che tutelano la cultura del pane.

— Marco Tonelli, la Repubblica

## Selezione di articoli dal web

[repubblica.it](http://repubblica.it)  
[gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)  
[agrodolce.it](http://agrodolce.it)  
[fruitgourmet.it](http://fruitgourmet.it)



# Ricadute e ambizioni

*Il passo di rendere economicamente sostenibile la vita in questi luoghi è stato fatto, ora è arrivato il momento di consolidare ed aprirsi.*

L'edizione di Forni 2022, per programma e impostazione, ha l'ambizione di:

- allargare il nostro **pubblico**
- trasmettere al pubblico più vicino che i luoghi della Comunità offrono occasioni di essere frequentati con continuità durante **tutto l'anno**
- aprirsi **all'estero** (in particolare come ospiti)
- coinvolgere maggiormente i **residenti giovani** e meno giovani delle nostre valli
- **diversificare** l'offerta per i partecipanti (talk, workshop, attività formative, performances)
- offrire un **momento formativo** per gli addetti ai lavori del territorio nazionale
- consolidare e allargare il **gruppo di lavoro**
- consolidare **presenza nel calendario** degli eventi della primavera
- consolidare **relazioni con partner**





[comunitagranoalto.it](http://comunitagranoalto.it)  
[@comunita\\_granoalto](https://www.instagram.com/comunita_granoalto)