**La filiera di grano antico: tre esperienze calabresi a confronto.**

**Silvia Sivini e Annamaria Vitale**

**Unical – Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali**

La ricerca si colloca all’interno del dibattito sulle reti alimentari definite alternative e/o civiche. Propone una riflessione sui principali approcci teorici a partire dalla quale vengono discussi i risultati preliminari di uno studio ancora in corso su tre filiere presenti in Calabria a partire da un’azione di recupero di grani antichi e che si configurano come attivatrici di *nested markets*. La ricerca empirica è stata effettuata attraverso la realizzazione di interviste in profondità effettuate con gli attori promotori delle tre filiere. Si tratta di reti, formali o informali, che si sviluppano con l’intento di chiudere territorialmente la filiera del grano e che oltre ad essere costituite da produttori e consumatori vedono anche la partecipazione di trasformatori locali (mulini, pastifici, panificatori, birrai). Le filiere analizzate, accomunate dalla volontà di recuperare grani antichi, non solo operano per la salvaguardia della biodiversità, ma valorizzano anche l’intelligenza della selezione contadina, durata secoli, che ha adattato questi grani alla specificità del territorio nelle condizioni date, essendo la finalità orientata all’esistenza.

La prima filiera si è sviluppata nella provincia di Cosenza a partire dall’azione del GAS di Cosenza legato alla Rete locale di Economia Solidale “Utopie Sorridenti” . La seconda filiera, denominata “Rete Scrisi”, è stata avviata da un gruppo di piccoli produttori biologici sostenuti da un agronomo e si è concretizzata con la sottoscrizione di un contratto di rete che vede la partecipazione anche di un mugnaio locale. La terza filiera si sviluppa a partire dall’azione di un giovane che lancia nel febbraio 2016 su facebook un appello per salvare "l'ultimo mulino a pietra in Calabria" e, grazie al *crowfounding* e a 101 sottoscrittori sono raccolti 500 mila euro e viene avviato così il progetto *Mulinum.* Viene costruita, seguendo le più avanzate tecniche della bioedilizia, una struttura innovativa che comprende un mulino a pietra, dei forni, una cucina e un’area pizzeria. Non si tratta, infatti, di macinare solo il grano antico ma anche di trasformare la farina in prodotti da forno. Vengono coinvolti 20 agricoltori locali che garantiscono la disponibilità del prodotto da macinare.