



CITTA' DI SAVIGLIANO (Consulta Attività Produttive)

VERBALE "CONSULTA ATTIVITA' PRODUTTIVE" N° 10 (2022/2027)

Prenota data su calendario sala consiglio

Il giorno giovedì 17 ottobre 2024, alle ore 18, presso la Sala del Consiglio del Palazzo Municipale di Savigliano, regolarmente convocata con lettera prot. n° 41113 del 09.10.2024 si svolge la decima riunione della "Consulta Attività Produttive" del Comune di Savigliano per il quinquennio 2022-2027.

Risultano presenti i Signori:

COGNOME E NOME	RUOLO	STATO
SEPERTINO Anna Maria	Presidente	Effettivo
PORTERA Antonello	Sindaco /Assessore alle Attività Produttive	Effettivo
ACTIS Massimo	Consigliere Comunale	Assente
ZAMPEDRI Gianluca	Consigliere Comunale	Assente
BERARDO Giuseppe	Confartigianato	Effettivo
GILETTA Giulio	Associazione Commercianti	Effettivo
TRUCCO Simona	Associazione Commercianti	Effettivo
INGARAMO Andrea	Unione Provinciale Agricoltori	Effettivo
BRUNA Marco	Unione Provinciale Agricoltori	Assente
FERRERO	Unione Provinciale Agricoltori	Supplente
BRESCIANO Edoardo	Confederazione Italiana Agricoltori	Assente
CARTA Mariella	Ente Informagiovani Invitato permanente	Assente
MARTINI Simona	Ente Informagiovani Invitato permanente	Supplente
TESTA Piermatteo	Coldiretti	Assente
CAFFARO Daniele	Vice Presidente	Effettivo
FALCO Dario	Confindustria Cuneo	Assente
		9/14
ROCCA Claudio	Il Corriere di Savigliano e dintorni	Stampa
CELOMMI Chiara	Il Saviglianese	Stampa
CUTTICA Marco	Segreteria Consulta	verbalizzante

L'ordine del giorno è il seguente:

1. Disciplinare di produzione del prodotto De.Co. "Pan dl'Alvà di Savigliano" - approvazione;
2. Individuazione di una filiera di grano e farine della provincia di Cuneo ad uso della produzione del "Pan dl'Alvà di Savigliano";
3. varie ed eventuali.

Assiste alla seduta il redattore del settimanale d'informazione locale "Il Corriere di Savigliano e dintorni", sig. Claudio ROCCA e la redattrice del settimanale d'informazione locale "Il Saviglianese", sig.ra Chiara CELOMMI.

CUTTICA accerta la presenza del numero legale utile per la validità dell'adunanza (1/3 dei componenti aventi diritto al voto).

La seduta ha inizio alle ore 18:20.

CUTTICA: saluta gli intervenuti ed introduce l'argomento di cui al primo punto all'ordine del giorno. Riferisce in merito alla costituzione della Commissione De.Co. con Decreto Sindacale n. 17 del 16.07.2024, a seguito delle designazioni da parte delle associazioni di categoria rappresentate, annunciate durante lo svolgimento della riunione della Consulta Attività Produttive del 25 settembre scorso. La Commissione ha svolto con dedizione il lavoro di esame della richiesta di iscrizione nel Registro Comunale delle De.Co. e di stesura del testo del disciplinare di produzione del prodotto "Pan dl'Alvà di Savigliano". I panifici di Savigliano interpellati nel corso di due successive riunioni, hanno fornito un contributo decisivo sulle norme tecniche da inserire nel disciplinare, necessarie alla produzione del pane De.Co. Informa inoltre che tre panifici hanno già presentato richiesta di iscrizione nell'apposito Registro dei Produttori della De.Co. Prosegue citando espressamente i componenti della Commissione, che sono: il Sindaco; il Presidente della Consulta Attività Produttive in carica; Pierambrogio Fruttero, rappresentante Coldiretti; Michele Boretto, incaricato da Confagricoltura; Edoardo Bresciano per la C.I.A; Claudia Rivetti in rappresentanza di Ascom Savigliano. Ringrazia i commissari per la disponibilità e l'impegno profuso che ha prodotto risultati rilevanti. Il testo definitivo del disciplinare risulta essere, a suo giudizio, equilibrato e dotato di prescrizioni che consentono un'adeguata applicabilità da parte dei panificatori che intendano produrlo. Si sofferma in particolare sull'art. 3, relativo agli ingredienti che compongono il "Pan dl'Alvà di Savigliano" e che servirà da spunto per il prossimo argomento all'ordine del giorno. I panettieri hanno infatti suggerito di indicare nel testo una farina di grano tenero di tipo "1", di alta qualità che provenga da mulini della provincia di Cuneo.

CAFFARO: interviene in proposito riferendo di aver letto con attenzione il testo definitivo del disciplinare e domanda un chiarimento in merito alla scelta di denominare uno degli ingredienti "acqua naturale del Sindaco".

CUTTICA: riferisce che si tratta semplicemente dell'acqua proveniente dall'acquedotto - comunemente denominata "acqua del Sindaco" -, intendendo così porgere un modesto omaggio al Sindaco quale rappresentante di vertice dell'Amministrazione Comunale e organo di tutela delle De.Co. Approfitta per aggiungere a quanto appena riferito che, successivamente alla ratifica del disciplinare da parte della Giunta Comunale che avverrà ad inizio novembre 2024, seguiranno iniziative promozionali a sostegno dei prodotti De.Co. (Pnon di Levaldigi a Denominazione Comunale, Madama La Piemonteisa, Pan dl'Alvà di Savigliano") tramite la partecipazione ad eventi di settore e mediante la diffusione sui canali di comunicazione più noti (sito istituzionale, periodici, trasmissioni televisive, social ed altro). Prosegue riferendo che la scelta del nome del Pane De.Co. è stata effettuata mantenendo l'uso piemontese del termine che rimanda al modo consueto usato dai savigliesi per indicare il prodotto. Invita quindi i membri della Consulta ad esprimere eventuali osservazioni in merito al testo definitivo del disciplinare.

CAFFARO: riflette su quanto riferito in merito all'art. 3, suggerendo di includere la seguente formulazione: "grano tenero di tipo "1", **preferibilmente locale**", dando così seguito al contenuto del secondo tema all'ordine del giorno, evitando l'uso di farine che potrebbero non sempre provenire da un ambito locale.

FERRERO: aggiunge in proposito che potrebbe utilizzarsi eventualmente l'indicazione di "grano piemontese".

BERARDO: concorda sul fatto di usare il termine "preferibilmente" evitando in tal modo di blindare eccessivamente l'uso dell'ingrediente prescritto nel disciplinare.

SINDACO: ricorda in proposito all'Assemblea che durante i precedenti incontri della Commissione De.Co., i panettieri si sono soffermati a lungo sui dettagli e sul significato di ciascuna parola utilizzata nella bozza iniziale del testo.

L'ASSEMBLEA accoglie la modifica del testo suggerita per l'art. 3, che viene inserita nel testo finale. Viene pertanto chiamata ad esprimere il proprio voto di approvazione del disciplinare di produzione del "Pan dl'Alvà di Savigliano". L'ASSEMBLEA approva il disciplinare all'unanimità, tributando un caloroso applauso alla Commissione De.Co. per il lavoro svolto.

CUTTICA: prosegue introducendo il secondo punto all'ordine del giorno. Prima di iniziare con la presentazione delle proposte, chiede cortesemente all'Assemblea di attendere, per dare lettura della comunicazione inoltrata da BRESCIANO in merito al testo del disciplinare di produzione e all'indicazione, in qualità di rappresentante della C.I.A, sulla filiera del grano locale, come segue:" Ciao. Come già detto per telefono, esprimo parere positivo per l'ultimo aggiornamento del disciplinare.

Resto però sempre dell'idea che il termine più appropriato sarebbe Regolamento e che, considerando che una deco è sul prodotto e non sul processo produttivo, si è dato troppo spazio nella descrizione delle procedure di produzione.

Rimangono comunque mie considerazioni, legate soprattutto ad altri periodi temporali, quando le deco erano osteggiate e guardate con sospetto e quindi, per evitare contrasti, bisognava a essere molto fluidi, rispetto le forme di certificazione classiche. (dop, doc, igp...). Detto questo, aggiungo che, per una eventuale creazione di una filiera Saviglianese, o almeno provare a fare due intelligenze, ci sarebbe la disponibilità del *munsù* Borio Massimo, commerciante cereali in Savigliano, a partecipare ad un incontro informativo. Saluti e buon lavoro”. Invita quindi l’Assemblea ad una riflessione sull’argomento.

CAFFARO: quanto al nome di Borio, gli risulta che sia un commerciante di granaglie.

INGARAMO: concorda aggiungendo che egli lavora anche il prodotto locale, probabilmente utilizzando un proprio mulino, così come fa il Consorzio Agrario delle province del Nord Ovest, che peraltro è impegnato a sostegno dell’iniziativa denominata “Grano Piemonte”.

CAFFARO: considera che non sia l’unico riferimento disponibile, ma che possa comunque essere un’opzione valida insieme ad altre.

PRESIDENTE: interviene ritenendo che il Consorzio possa essere maggiormente rappresentativo rispetto a singoli commercianti.

CUTTICA: informa in proposito che i panettieri, durante le scorse riunioni, siano apparsi disorientati su come e dove reperire la farina di grano tenero di tipo “1”. Ritiene che il fatto che possano esserci più proposte accettabili consentirà loro la scelta più congeniale per la propria attività e suggerisce quindi di invitare i fornitori individuati per un confronto diretto in Consulta.

GILETTA: propone l’ipotesi di contattare anche il Mulino Cavanna di Dronero, specializzato nella lavorazione di grani antichi locali.

CAFFARO: introducendo la proposta di Coldiretti, distribuisce all’Assemblea un depliant relativo all’iniziativa denominata “Grano Piemonte” (allegato in calce al presente verbale), che illustra nel dettaglio. Si tratta di un progetto di filiera condiviso con il Consorzio e con Confartigianato consistente in un mix di sementi di grano appartenenti a tipologie simili fra loro, miscelate durante la molitura per un prodotto dalle caratteristiche adatte alla panificazione. Già in campo, le sementi vengono sparse insieme, nelle giuste proporzioni. Una miscela di grani sufficientemente forte che si presta bene alla produzione del pane per merito delle caratteristiche di cui dispone. Reputa che possa essere una proposta condivisibile e ben accetta da parte dei panificatori saviglianesi.

INGARAMO: ritiene che questa proposta possa essere considerata maggiormente tracciabile dal punto di vista locale e più legata al territorio. Manifesta tuttavia pieno accordo sulla disponibilità a prendere in considerazione anche le altre ipotesi avanzate in precedenza.

PRESIDENTE: ritiene che dovranno naturalmente essere i panettieri a valutare le proposte in base alle caratteristiche più confacenti alle lavorazioni e agli strumenti a loro disposizione per la produzione del pane.

CUTTICA: riferisce inoltre di una più remota ipotesi relativa al Grano Rosso Bio di Salmour, attualmente prodotto da due aziende agricole (azienda agricola Galleano Renato e azienda agricola Morano), che viene utilizzato per la produzione della birra De.Co. "Salpolisa". Informa di essere in attesa di ricevere informazioni in proposito dal Comune di Salmour ed eventualmente considerare l'ipotesi di invitare anche un loro rappresentante al prossimo incontro.

PRESIDENTE: sull'argomento, ritiene meno praticabile tale ipotesi in quanto le farine bio devono sottostare a controlli più stringenti ed hanno costi di produzione e vendita che potrebbero scoraggiare anzitempo i panettieri saviglianesi. Ritiene quindi preferibile optare per le opportunità offerte dalle produzioni di filiera locale.

CAFFARO: concorda con l'idea di ampliare il raggio rivolgendosi a produttori, quali ad esempio il Mulino Cavanna, che opera su grani prodotti tra il saluzzese e il saviglianese.

PRESIDENTE: informa al riguardo che Cavanna è stato presidente di Confartigianato Dronero, tuttora associato a Confartigianato, e si offre di contattarlo per un invito alla prossima riunione della Consulta.

CUTTICA: invita quindi le associazioni a comunicare alla segreteria, nei prossimi giorni, i riferimenti dei produttori da invitare alla prossima riunione definendo eventualmente già una data utile per il mese di novembre.

L'ASSEMBLEA concorda nell'individuare la data della riunione per giovedì 14 novembre prossimo, alle ore 18.

Conclusa la disamina degli argomenti all'ordine del giorno, il PRESIDENTE ringrazia l'Assemblea, saluta e dichiara conclusa la seduta alle ore 19:08.

Il segretario

Marco CUTTICA
F.to in originale

Il Presidente

Anna Maria SEPERTINO
F.to in originale



Il GranoPiemonte è un progetto che scaturisce dalla lunga collaborazione tra aziende del territorio, Coldiretti Cuneo, Confartigianato Cuneo e Consorzio Agrario delle Province del Nord Ovest.

Ogni anno vengono realizzati dai tecnici Coldiretti e del CAP campi sperimentali di frumento tenero di prova di varietà per testarne l'adattabilità e la produttività in provincia di Cuneo, al fine di indicare correttamente alle imprese agricole le varietà che meglio si adattano al campo ma che soprattutto permettono una buona resa all'imprenditore agricolo, sempre in un'ottica di rispetto dell'ambiente e di qualità del prodotto finito.

Raramente una singola varietà contiene tutte le caratteristiche per poter produrre farine adatte ai vari utilizzi, pertanto i mugnai adottano dei miscugli di farine differenti al fine di garantire le produzioni finali legate alla nostra tradizione: panettoni, biscotti, colombe, pane, torte ecc.

Da questi ragionamenti nasce l'idea del

GranoPiemonte, ovvero la coltivazione in campo di varietà pre-miscelate (testate ed utilizzate sul territorio) sullo stesso appezzamento al fine di ottenere già in campo una miscela di grani per fornire una farina duttile a tutti gli usi a Km0, oltre che certificata.

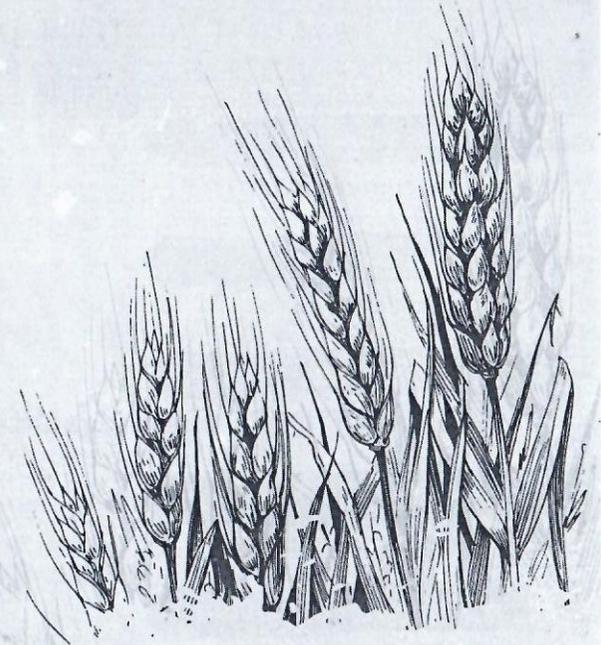
Le varietà scelte sono frumenti simili ma con caratteristiche diverse, che se coltivati assieme sono in grado di offrire un'ottima resa produttiva, una buona resistenza alle patologie (riducendo il numero di interventi chimici), un colore bianco della farina ed una duttilità trasversale per tutti gli usi.

Il consumatore così potrà acquistare una farina 100% piemontese da utilizzare nelle proprie cucine oppure scegliere prodotti da forno dolci e salati, trasformati dagli artigiani del territorio.

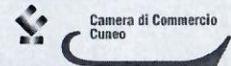
Valorizzare una produzione senza però scendere a compromessi con la qualità dei prodotti, garantendo un giusto prezzo al produttore agricolo e offrendo al consumatore finale un alto livello di qualità e sicurezza.



Grano Piemonte



CON IL CONTRIBUTO



CARTA D'IDENTITÀ

NOME SCIENTIFICO:

Triticum aestivum

NOME COMUNE:

Frumento tenero

COLTIVAZIONE:

Semina **OTTOBRE** - Trebbiatura **LUGLIO**

LUOGO:

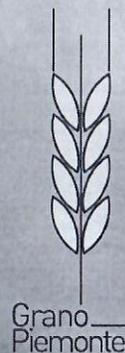
Regione Piemonte

METODO DI COLTIVAZIONE:

Grano sostenibile

USI:

Tutti gli usi
(pane, dolci, biscotti, torte)



Grano
Piemonte



CARATTERISTICHE:

W (forza della farina): **220**

P/L (resistenza ed estensibilità):

0,7 farina equilibrata

Proteine: 12% (farina forte)

Glutine: SI



CLASSIFICAZIONE DEL FRUMENTO IN FILIERA			
SIGLA	CLASSIFICAZIONE	W	P/L
FF	Frumento di forza	>301	0,7-1,2
FPS	Frumento Panificabile superiore	201-300	0,8-1,2
FP	Frumento Panificabile	150-200	0,7-1,2
FB	Frumento Biscottiero	80-149	<0,5

W Identifica la Forza panificatoria del grano.

Capacità della farina di lievitare: più ha un valore alto più si ha lievitazione.

P/L Identifica l'elasticità della farina del grano.

Più è basso e più l'impasto è elastico.

SEGNI PARTICOLARI:

Miscela di varietà di frumento tenero.

