

Mulino Moser Pressa

La cerealicoltura pinetana per un turismo sostenibile

Indice

1. Introduzione	1
2. Finalità del Progetto.....	2
3. Conclusioni	2
4. Allegati.....	3

Produzione, lavorazione e trasformazione in prodotto finale: avviene tutto in loco e a km 0, sull'Altopiano di Pinè. Il Mulino Moser Pressa apre le porte al turismo sostenibile.

1. Introduzione

A partire dal 2015, alcuni piccoli produttori appassionati hanno iniziato a coltivare campi di poche centinaia di metri quadrati, dando vita alla filiera cerealicola dell'Altopiano di Pinè. Nel corso degli ultimi anni, la filiera ha iniziato ad espandersi e prendere forma. Ad oggi, essa conta circa 20 agricoltori partecipanti - che lavorano approssimativamente 5 ettari di terreno, adibiti alla coltivazione di cereali quali grano tenero, segale, farro, orzo e grano saraceno - e 5 trasformatori finali. La filiera cerealicola dell'Altopiano di Pinè, sebbene sia ancora in fase di espansione, è già ben strutturata. Essa comprende sia i processi di coltivazione e produzione della materia prima (portata avanti dagli agricoltori), sia la sua macinatura presso il mulino locale che la trasformazione in prodotto finale (portata avanti da trasformatori presenti sull'Altopiano). La ristrutturazione di un **mulino storico ad acqua e con macina in pietra** ha dato un forte impulso ai coltivatori, spingendoli ad ampliare la loro filiera, e ha aperto le porte al turismo.

La filiera comprende principalmente tre attori: i coltivatori, i trasformatori e i turisti. I primi lavoratori nella catena di produzione sono gli agricoltori, coloro che coltivano e producono i cereali e la granella necessaria alla produzione di farina, macinandola poi all'interno del mulino ristrutturato di Prada. I trasformatori locali, invece, sono coloro che dalla farina ottenuta producono pasta, pane, pizza e birra. Infine, gli acquirenti finali e i turisti sono coloro che fin dall'inizio hanno dato forza alla catena, facendo capire che c'era interesse per l'argomento e incoraggiando coltivatori e trasformatori a perseguirlo. Infine, il mulino è considerato l'elemento centrale - e trasversale - della filiera. Esso non solo rappresenta il timone e il valore aggiunto dell'intera catena di produzione cerealicola, ma è anche

diventato, in poco tempo, riferimento per progetti di sviluppo locale sostenibile, attirando l'attenzione dell'azienda locale per il turismo e di altri attori che si occupano di tematiche agricole, paesaggistiche e turistiche.

2. Finalità del Progetto

Fin dalla sua nascita, il progetto ha suscitato subito grande interesse, superando le aspettative sia come richieste di prodotto finale (farina), sia come partecipazione attiva alla creazione di eventi turistici destagionalizzati, fondamentali per diversificare ed ampliare la stagione turistica.

L'iniziativa ha generato interessamento anche nel mondo scolastico, e il progetto ha visto crescere in maniera esponenziale le richieste da parte delle scuole per l'organizzazione di visite guidate e/o per la realizzazione di progetti comuni (come, per esempio, la creazione di percorsi didattici ad hoc, il "Progetto Spaventapasseri" con le scuole dell'Altopiano, etc.). Inoltre, il mulino sarà anche aula didattica per i giovani e centro visitatori aperto ai turisti dell'Altipiano.

Le principali finalità del progetto comprendono:

- Ricostruzione e rafforzamento della rete locale di coltivatori di grano;
- Diversificazione delle coltivazioni locali, in modo da espandere le opzioni per la rotazione delle colture;
- Sviluppo di un nuovo modello di business nella filiera cerealicola che ne incrementi la produttività attraverso il coordinamento dei diversi attori locali (dalla produzione alla commercializzazione diretta);
- Creazione di una rete a lungo termine tra i diversi attori del settore cerealicolo di Pinè, promuovendo così il valore aggiunto locale in questo settore;
- Aumento della diversità agricolo-paesaggistica;
- Aumento della competitività economica del settore cerealicolo montano, vista la crescente domanda di prodotti regionali a km0
- Sensibilizzazione alle tematiche dello sviluppo locale sostenibile e dell'agricoltura locale, tramite visite al mulino e alla filiera e tramite l'organizzazione di eventi per il pubblico locale e per gli ospiti della valle;
- Condivisione di conoscenza sulla cerealicoltura di montagna tramite visite al mulino e alla filiera;
- Giornate di didattica con le scuole (locali e non) sul funzionamento di un mulino ad acqua con macina a pietra e sulla filiera cerealicola stessa.

3. Conclusioni

I punti di forza di questa filiera sono molteplici e possono essere riassunti come segue:

- **Filiera a km 0**, rappresentativa di una produzione sostenibile e non inquinante;

- Il prodotto ottenuto alla fine dell'intera catena di produzione è **locale**, così come le materie prime con cui esso è prodotto e la manodopera con cui è lavorato in modo da offrire all'ospite dell'Altopiano un prodotto identitario ed unico;
- La filiera ha **scopi didattici e comunitari** poiché sia il mulino che l'intera filiera in sé possono essere visitati;
- Diversificazione del paesaggio agricolo locale con un'ottica al **miglioramento paesaggistico** per l'inserimento del mulino e del suo contorno naturale nel tessuto turistico della zona;
- Ai piccoli proprietari viene data la possibilità di coltivare i propri terreni, rendendoli nuovamente parte attiva della cura del paesaggio e quindi della **costruzione di un elemento valorizzante l'offerta turistica locale**.

La forza del progetto risiede dunque nella capacità della filiera cerealicola di equilibrare in sé **sostenibilità sociale, ambientale ed economica** ponendo particolare attenzione alla qualità del lavoro, così come alla cura del territorio, all'inclusione della comunità e alla divulgazione della tradizione.

In futuro, oltre all'aumento del numero dei partecipanti (sia agricoltori che trasformatori) e della superficie coltivata, il progetto intende puntare alla diversificazione del prodotto e alla stabilizzazione dei canali commerciali. Inoltre, il progetto intende promuovere attivamente la realizzazione di eventi a tema paesaggistico/ambientale, concentrandosi soprattutto nei periodi considerati come stagione non-turistica, in modo tale da rafforzare l'offerta territoriale producendo ricadute positive su tutto il comparto turistico pinetano.

4. Allegati

Allegato 1: [Localmente sostenibile cerealicoltori pinetani - YouTube](#), video intervista realizzata da Elena Rangoni Gargano e Marco Carbone per la rubrica localmente sostenibile di Localmente Trento.

Allegato 2: Terra Trentina, I Trimestre, Gennaio – Marzo 2021. Mario Moser e il Mulino Moser Pressa vengono citati a pagina 33 (la cerealicoltura viene trattata da pagina 29 a pagina 48).

Allegato 3: **volantino giornata storica 16-17 ottobre 2021**

Allegato 4: