



# Slow Food® Comunità

DEL GRANO  
DELL'ALTO APPENNINO  
TRA BOLOGNA E FIRENZE

## **FORNI & FORNAI•E 2022: TORNA L'EVENTO PER APPASSIONATI E PROFESSIONISTI DEL GRANO E DEL PANE**

*Sabato 21 e domenica 22 maggio si terrà a Monghidoro (Bologna) la terza edizione del festival per coloro che del grano hanno fatto una questione di vita*

Milano, XX aprile 2022 - Torna **Forni & Fornai•e**, l'evento per tutti gli appassionati e i professionisti del mondo dei cereali e del pane. **Sabato 21 e domenica 22 maggio** le valli di **Monghidoro (BO)** ospiteranno la terza edizione del festival nato per conoscere, mettere in discussione e celebrare uno degli alimenti alla base della nutrizione delle persone. Le due giornate, organizzate dalla **Comunità Slow Food del Grano dell'Alto Appennino tra Bologna e Firenze**, rappresenteranno un'occasione di incontro e scambio per chi quotidianamente contribuisce alla filiera del grano - dalla coltivazione dei campi alla macinazione della granella, fino ad arrivare alla panificazione, lavoro artigiano tramandato da secoli - e per tutte e tutti coloro che sono interessati a modelli di produzione del cibo sostenibili per il nostro futuro. Durante il fine settimana il centro di Monghidoro e i campi delle valli circostanti ospiteranno incontri, laboratori e seminari - a pagamento e non -, ma anche concerti e altri momenti di intrattenimento, per confrontarsi e celebrare insieme il valore che i Grani Alti hanno per l'ambiente, l'economia del territorio e la salute delle persone.

In un momento storico delicato come quello attuale, in cui lo scoppio della guerra in Ucraina sembra minacciare una crisi agroalimentare, la Comunità Grano Alto - nata su impulso del fornaio **Matteo Calzolari** con l'intento di creare una piccola filiera corta per recuperare l'antica cultura del grano - rappresenta un perfetto esempio di **sistema alternativo**, indipendente dal mercato e in grado di autosostenersi garantendo al tempo stesso la produzione di materie prime di qualità e la vita in un territorio di montagna.

Da questa positiva esperienza nasce **Forni & Fornai•e**, la cui **edizione 2022** ha come tema il **parallelismo tra la vitalità del suolo e quella dei lieviti**: quando riceve cure e attenzioni, il terreno vivo che quotidianamente calpestiamo e coltiviamo, infatti, restituisce nuova vita, proprio come avviene con il rinfresco del lievito madre.

Le due giornate lavorano su un percorso organico che parte sabato dal terreno e dal seme per arrivare domenica alla farina e al pane. Per dare il via all'evento sabato 21 maggio ci si ritroverà nei campi all'alba per *Il Maggio*, la ballata popolare per violini che suonerà nella valle come augurio per la fioritura del grano, e la colazione offerta dalla Comunità Grano Alto. Alle 10:00 l'inaugurazione ufficiale dei due giorni in diretta dai campi con l'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**.



# Slow Food® Comunità

DEL GRANO  
DELL'ALTO APPENNINO  
TRA BOLOGNA E FIRENZE

Durante la giornata si esploreranno i temi del suolo e delle sementi, con un susseguirsi di diversi laboratori e seminari a cura di esperti come l'agronoma **Stefania Grando** - consulente internazionale per il miglioramento genetico vegetale, impegnata da oltre trent'anni in ricerche nel settore in Asia e Africa - che insieme ad colleghe e colleghi agronomi guiderà le persone nell'*osservazione e comparazione di 21 popolazioni evolutive di grano provenienti da tutto il territorio nazionale*. Negli stessi campi sarà possibile entrare fisicamente dentro ad una porzione di suolo, per vedere coi propri occhi la vita e le stratificazioni di un terreno coltivato con metodo biologico da decenni.

Dopo il pranzo nelle vie del paese con degustazione di **Tevla** - la prima birra prodotta da Ca' del Brado con i Grani Alti della Comunità - si aprirà il programma di eventi nel paese con la partecipazione di Barbara Nappini, nuova Presidente Slow Food Italia. Nel pomeriggio si terrà il primo Main Talk su *suolo, cambiamento climatico e biodiversità*, che vedrà intervenire sul palco di Piazzetta San Leonardo la podcaster **Abby Rose** dall'Inghilterra, i professori universitari **Stefano Tavoletti** e **Paolo Barberi**, e la pedologa **Carla Scotti**. Dalle 19:30, infine, le vie di Monghidoro si tireranno a lustro per ospitare una grande festa con musica tradizionale e una cena collettiva preparata con i prodotti della Comunità Grano Alto.

Molto fitto anche il programma della giornata di domenica 22 maggio che traccia una traiettoria forte a partire dal pane con una serie di laboratori tra i quali spiccano quello sui *grandi lievitati*, a cura del **Forno Calzolari** e del **Molino Pransani**, e il workshop sul *prezzo del pane*, con **Tomaso Ferrando**, professore di giurisprudenza presso l'Institute of Development Policy dell'Università di Anversa (Belgio). Alle 10:30 si aprirà il secondo Main Talk durante il quale si metteranno in discussione falsi miti e narrazioni costruite quando si parla di *democrazia alimentare* con la partecipazione del genetista **Salvatore Ceccarelli**, dell'agronoma **Cristina Micheloni**, della policy maker **Nadia El-Hage Scialabba**, e del fornaio **Davide Longoni** oltre che del giurista **Ferrando**. Nel pomeriggio il terzo Main Talk vedrà sul palco tre realtà in dialogo tra loro: la **Comunità Grano Alto**, la **Casa delle Agricolture di Castiglione d'Otranto** (Salento) e **Kimberly Bell** - fondatrice di Small Food Bakery e organizzatrice di UK Grain Lab, evento inglese gemellato con l'edizione 2022 di Forni & Fornai•e per parlare di come le *comunità del pane nel mondo creano non solo lavoro e cura del territorio, ma anche cultura per tutte e tutti*.

Sia sabato che domenica sono inoltre previste attività per bambini, e passeggiate nel territorio.

Durante tutto il festival sarà presente un banco libri con offerta letteraria curata dalla **libreria Mutty di Castiglione delle Stiviere**. La domenica i produttori locali porteranno a Monghidoro formaggi, miele, vino, birra, farine e tutto ciò che di meglio il territorio offre.



**alessia rizzetto**  
PR & COMMUNICATION

Via Cesare Correnti, 12  
20123 Milano  
@alessiarizzetto\_pr



# Slow Food® Comunità

DEL GRANO  
DELL'ALTO APPENNINO  
TRA BOLOGNA E FIRENZE

Il programma completo è disponibile qui:

<https://www.comunitagranoalto.it/forni-e-fornai-e>

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

[www.comunitagranoalto.it](http://www.comunitagranoalto.it)

[seme@comunitagranoalto.it](mailto:seme@comunitagranoalto.it)

### Ufficio stampa

Alessia Rizzetto PR & Communication

[press@alessiarizzetto.com](mailto:press@alessiarizzetto.com)

## La Comunità Grano Alto

La **Comunità Slow Food del Grano dell'Alto Appennino tra Bologna e Firenze** si fonda nel 2019 dopo un percorso lungo vent'anni, intrapreso dalla visione di Matteo Calzolari - fornaio di Monghidoro (Bologna) - per creare una filiera locale che recuperasse l'antica cultura del grano e del fare pane artigiano. Lentamente, grazie all'impulso del piccolo forno di paese, diversi agricoltori hanno abbandonato l'agricoltura convenzionale per dedicarsi alla coltivazione di varietà di grano tradizionali. La Comunità diventa così la naturale evoluzione di una consolidata filiera che dà voce alle persone che quotidianamente si impegnano per restituire valore economico, sociale e culturale alla coltivazione dei cereali in montagna. Il lavoro quotidiano della filiera produce cibo pulito, sano e giusto, e preserva la biodiversità di un territorio punteggiato da campi e piccoli boschi, ma non solo. Si è riconosciuta come una Comunità perché oltre alle aziende attive ci sono persone, tradizioni familiari, aspirazioni future, relazioni ritrovate.

Il nome della Comunità Grano Alto trae origine dalle varietà coltivate nell'area della Valle del Lagnola vicino al paese di Monghidoro nell'Appennino bolognese. I grani vengono definiti "alti" perché raggiungono una taglia anche di un metro e mezzo d'altezza, perché coltivati sopra i 400 m di altitudine e per l'alto valore che i suoi membri hanno deciso di assegnargli rispetto a quello imposto dal mercato.



**alessia rizzetto**  
PR & COMMUNICATION

Via Cesare Correnti, 12  
20123 Milano  
[@alessiarizzetto\\_pr](mailto:@alessiarizzetto_pr)