

Nel 2012 abbiamo seminato un miscuglio di 11 varietà contadine di frumento e abbiamo seguito per 5 anni l'evolversi di questo di questo mix in una popolazione, che ha saputo adattarsi alle particolari condizioni di terreno, clima e tecnica colturale di ogni singola azienda agricola.

Pensiamo che questa sperimentazione sia stata significativa per diverse ragioni:

- ha permesso ai contadini di riappropriarsi delle sementi della tradizione, scartate dalle industrie sementiere perché poco produttive, ma interessanti per chi fa agricoltura biologica ed è più interessato alla qualità che alla quantità.
- Ha riportato la selezione genetica in campo, facendola uscire dai laboratori e mettendola nelle mani degli agricoltori, fornendo una valida risposta ai cambiamenti climatici.
- Ha portato i panificatori a riscoprire tecniche di lavorazioni più lente, per sfornare prodotti più digeribili e dalle buone caratteristiche nutrizionali.

Questi cinque anni di sperimentazione non sono serviti solo al miscuglio di 11 grani per evolversi in popolazione, ma hanno permesso anche a noi di acquisire maggiore consapevolezza incontrando ricercatori e agricoltori, studiando quello che succedeva in campo e le esperienze simili intorno a noi, educando il nostro gusto ad un pane diverso.

Per ulteriori informazioni sugli 11 grani [clicca qui](#)

Pubblichiamo qui di seguito gli atti dei convegni e degli incontri svolti durante la sperimentazione:

Incontro del 2013

[Video](#)

Convegno del 2014

["Conclusioni del 1° anno di sperimentazione"](#) di Daniela Ponzini (AIAB Lombardia)

["Valutazione delle caratteristiche della farina 11 grani"](#) di Patrizia Vaccino (CRA-SCV Unità di ricerca per la Selezione dei Cereali e la Valorizzazione delle varietà vegetali)

["Conservazione della granella e della farina: i parassiti da evitare"](#) di Sara Savoldelli (Dipartimento di Entomologia agraria, Università degli Studi di Milano)

[Resoconto annata agraria 2013](#)

Convegno del 2017

["La gestione agronomica del miscuglio 11 grani"](#) - sintesi intervento di Daniela Ponzini (AIAB Lombardia)

["Coltivare salute con i frumenti antichi: dal passato una risorsa per il futuro"](#) - intervento di Giovanni Dinelli (Dipartimento di Agraria, Università di Bologna)

["Qual è il cibo che nutre l'umanità e rigenera la terra?"](#) - sintesi intervento di Gianni Tamino
(Dipartimento di Biologia, Università di Padova)

[Video](#)

Gli 11 grani sono coltivati con il metodo biologico e seguono un [protocollo di coltivazione](#) condiviso.

[Clicca qui](#) per visualizzare le analisi su un campione di 11 grani.

Ecco dove è possibile trovare le farine e i prodotti con gli 11 grani:

[Rimaflow - Fuorimercato](#)

[Agriturismo l'Aia](#) – Cassinetta di Lugagnano

[Podere Monticelli](#) – Villanova del Sillaro

[Buoni Dentro](#) - Laboratorio Carcere Beccaria

[Panettiere Amico](#)

[BuonMercato](#)

Panificio Giovanni Manzoni - C.so San Gottardo 12 - Milano - 02.8322649 -
giofornaio@gmail.com

Panificio Rinaldi "Il buon pane" - via Alessandro Manzoni 6 - Corsico (MI) - 02.4471567 -
393.9488145

Panificio Tornaghi Arturo Ugo - via Concordia 46 - Bareggio (MI) - 02.9013445 -
347,6819813