



# Comunità Grano Alto

## Da Filiera a Comunità

La Comunità Slow Food del Grano dell'Alto Appennino tra Bologna e Firenze si fonda nel 2019 dopo un percorso lungo vent'anni, intrapreso a partire dalla visione di Matteo Calzolari - fornaio di Monghidoro (Bologna) - per creare una filiera agricola locale che recuperasse la cultura del grano, mossa dal desiderio di tornare a panificare con farine di cui conosceva l'origine. Lentamente, grazie all'impulso del piccolo forno di paese, diversi agricoltori hanno abbandonato l'agricoltura convenzionale e hanno ripreso a coltivare il grano che era sparito dalla montagna. La Comunità diventa la naturale evoluzione di una consolidata filiera quando il gruppo si rende conto di non essere soltanto un insieme di aziende che producono "in fila", ma, prima di tutto, donne e uomini, famiglie, che restano sul territorio, lo curano e lo riattivano anche sul piano delle relazioni. La Comunità, infatti, dà voce alle persone che quotidianamente si impegnano per restituire valore economico, sociale e culturale alla coltivazione dei cereali in Appennino.

# Il Territorio



Monghidoro è un piccolo paese dell'Appennino tosco-emiliano appartenente alla provincia di Bologna, distante solo tre chilometri dal confine con la Toscana. Per secoli ha rappresentato un punto cardine per gli scambi commerciali della Penisola. Fino a prima della seconda guerra mondiale la zona era gremita di mulini ad acqua per la macinazione a pietra, ma, a causa della guerra prima e della rivoluzione agroindustriale poi, la maggior parte di essi è stata abbandonata. Le persone avevano smesso di coltivare il grano e chi lo faceva lo portava "all'ammasso" ai consorzi.

Oltre alla coltivazione di grano e cereali, le principali produzioni della zona sono legate alla raccolta e alla trasformazione delle castagne e a piccoli allevamenti dedicati all'industria casearia.

Il territorio di montagna costringe a coltivare in parcelle di ridotta estensione, delimitate da siepi e canali irrigui, inseriti in un paesaggio boschivo che avvantaggia la biodiversità ambientale.

# La Comunità e i suoi volti



Il nome della Comunità Grano Alto trae origine dalle varietà coltivate nell'area della Valle del Lognola, vicino al paese di Monghidoro, nell'Appennino bolognese. I grani vengono definiti "alti", e non antichi, perché raggiungono una taglia anche di un metro e mezzo d'altezza, perché sono coltivati tra i 400 e gli 800 m di altitudine e per l'alto valore economico che i suoi membri hanno deciso di assegnargli rispetto a quello imposto dal mercato.

Ogni mese la Comunità si riunisce a turno a casa dei membri per le "veglie", occasioni di condivisione nate per confrontarsi sulle decisioni da prendere, aggiornarsi sull'andamento della filiera o sul prossimo passaggio del mugnaio, ma anche semplicemente per avvicinarsi trascorrendo del tempo insieme e per programmare attività comuni. In passato le "veglie" rappresentavano un momento essenziale nella vita del paese: grandi e bambini si ritrovavano al caldo delle loro stalle per intrecciare il grano da vendere a Firenze, cantare e raccontare storie e aggiornarsi sulle novità della valle. Oggi alle "veglie" della Comunità Grano Alto spesso vengono invitate persone esterne alla Comunità: musicisti, fornai e amici che vogliono portare la loro esperienza. Proprio una di queste veglie particolarmente allargata e partecipata, quella di gennaio di quest'anno, ha acceso la miccia per un progetto ambizioso: un festival di pane e grano.

La Comunità è l'unione di tanti volti, tante mani, che negli anni si sono unite al percorso. A dare l'input iniziale per mettere in moto un processo di riscoperta in tutta la valle è stato **Matteo Calzolari**, fornaio di Monghidoro. A soli 19 anni Matteo prende in mano il forno di famiglia per aiutare il padre, con cui inizia a impastare fianco a fianco durante le lunghe notti di lavoro. Crescendo inizia a rendersi conto che dietro ad ogni sacco di farina si celano l'impegno e la passione di agricoltori e mugnai, che negli anni '60 e poi '70 erano completamente spariti dalla scena. Con alcuni di loro inizia a confrontarsi fino a comprendere la necessità di dover lavorare insieme per raggiungere l'obiettivo comune di restare a vivere nelle terre di Monghidoro, guardando alle opportunità del futuro per ottenere prodotti biologici di alta qualità.

# La Comunità e i suoi volti

Nel tempo, la parte produttiva della filiera si consolida e si allarga. Grazie all'impegno sui campi delle famiglie di **Luca Minarini, Teresa Michelini, Alessandro Ropa, Francesca Mignani, Luca Berti, Marco Lelli, Francesco Monari, Massimo Gnesini e Barbara Paolini** e alla competenza di **Antonio Lo Fiego** (Arcoiris), che si occupa di pulire e certificare le sementi della Comunità, la filiera cerealicola coltiva oggi circa 100 ettari all'anno in rotazione, approvvigionando con farine di alta qualità e nel rispetto del territorio in cui opera non solo il forno di Matteo, ma anche un altro a Rimini e un birrificio a Bologna. La Comunità non produce solo grano: **Marco Lelli** coltiva diversi cereali (orzo, mais "ottofile") oltre che legumi e ortaggi, sui quali fa un lavoro di conservazione e recupero. **Francesco Monari**, apicoltore, mantiene diverse arnie sparse per il territorio producendo miele artigianale.

**Alessandro Ropa**, agricoltore custode, è impegnato nella salvaguardia e nella riproduzione della semente recuperata di varietà di Abbondanza, Ardito, Autonomia B, Mentana, Virgilio. La stretta collaborazione della Comunità Grano Alto con l'azienda **Arcoiris**, oggi punto di riferimento nel settore delle sementi biologiche sia di ortaggi che di cereali, garantisce la protezione e la sicura riproduzione delle varietà di frumento e la loro vendita in tutta Italia, promuovendo pratiche agricole sostenibili e mantenendo nel contempo alti standard qualitativi.

La farina della Comunità non potrebbe esistere senza l'impegno di **Carlo Foralossi**, figlio di mugnai da generazioni, che, dopo 60 anni di inattività, ha deciso di ripristinare il mulino a pietra di famiglia. Funzionante grazie alla forza dell'acqua del fiume Santerno, che passa attraverso il canale e la diga,

mantenuti costantemente puliti, il **Mulino a pietra Foralossi** macina in un anno quello che un impianto industriale fa in mezza giornata. Dopo vent'anni di collaborazione, nel 2019 Carlo è stato uno dei primi firmatari della Comunità Grano Alto. Negli anni, allargandosi la filiera e aumentando la quantità di frumento raccolto, anche il mugnaio **Stefano Pransani** - con sede a Bivio Montegelli, ai piedi dell'Appennino sopra Cesena - ha assunto un ruolo importante mettendo silos e impianti di macinazione a pietra moderni a disposizione della Comunità.

**Luca Minarini**, che, insieme alla madre Teresa, ha curato da vicino il recupero della varietà Autonomia, coltiva diversi ettari di Grani Alti e sperimenta sempre nuove sementi e varietà di cereali e legumi. **Luca Berti**, oltre a diversi ettari di grano, alleva mucche da latte e produce caciotte realizzate con cura.

Agricoltrici, fornaie, creative... sono tante anche le donne che ogni giorno lavorano per contribuire alla vitalità del mondo del grano. Tra queste, una delle prime fondatrici della Comunità, **Silvia Bonzio**, anche general manager del Forno Calzolari, con una lunga esperienza nell'organizzazione di eventi nell'ambito dell'architettura del paesaggio, che si occupa della gestione economica e burocratica della Comunità. Una delle menti creative della Comunità, invece, è **Sara Pellegrini**, designer dalle tante identità, che negli ultimi quattro anni si è presa cura di raccontare quello che si fa all'interno del gruppo e dell'organizzazione dei momenti culturali. Direttamente dagli Stati Uniti arriva invece **Christina Ermilio**, ex fornaia a New York, con esperienza nella gestione dei mercati contadini, che si occupa delle comunicazioni sui social e sul web.



# La Filiera



La produzione della Comunità si basa sulla coltivazione biologica di sementi originarie dei primi del Novecento che non hanno subito modificazioni genetiche. Le principali sono: Ardito (1916), Mentana (1919), Virgilio (1921), Autonomia B (1942) e Abbondanza (1951).

Ogni anno le coltivazioni di grano vengono alternate secondo la rotazione dei campi con legumi ed erba medica. Nel tempo alcuni grani sono stati abbandonati, mentre altri sono diventati la base per il miscuglio di Grani Alti che dal settembre del 2023 è stato iscritto al registro nazionale con la denominazione di "Popolazione Resistente della Valle del Lognola". Un chiaro riferimento al fatto che dove c'è più biodiversità le popolazioni evolutive hanno dato risultati di grande resilienza anche in condizioni climatiche complesse, ma anche un omaggio alla Resistenza perché tutta la storia della Comunità nasce da un campo di grano in cui il nonno di Matteo Calzolari insieme ad altri partigiani fu ucciso dai tedeschi durante l'ennesima strage di civili e innocenti: l'eccidio di Roncastaldo.

Per scelta collettiva il grano viene comprato a un prezzo fisso di 75 € al quintale - di cui 70 vanno all'agricoltore e 5 alla Comunità -, a differenza del prezzo della borsa che impone un costo di circa 30 € al quintale per i grani biologici. In base al disciplinare i grani alti devono essere coltivati sopra i 400 m dal livello del mare. Le coltivazioni in montagna costringono a un'agricoltura biologica che, oltre a essere qualitativamente migliore, risulta economicamente più vantaggiosa. Il grano ottenuto dalle spighe può essere usato come semente per le coltivazioni o portato a macinare sotto forma di granella per la produzione di farina, utilizzata dai fornai e venduta al dettaglio.

La granella viene macinata a pietra nel mulino di **Carlo Foralossi**, a Firenzuola (FI), in un impianto originario dei primi dell'Ottocento che utilizza l'energia meccanica prodotta dalla corrente del fiume Santerno, la quale viene condotta alla ruota del mulino attraverso l'utilizzo di una diga e di un canale. L'impatto dell'acqua sulle ruote idrauliche permette di movimentare le macine in pietra, che sollecitano il grano il meno possibile in modo che questo mantenga inalterate le sue proprietà chimico-fisiche. La granella macinata da Carlo viene trasformata esclusivamente in **farina integrale** e **semi-integrale**, di **tipo 1 o 2**, senza subire processi di raffinazione.

Oltre che a Foralossi, la Comunità affida la macinazione della granella anche al Molino Pransani di Sogliano al Rubicone (FC), che da oltre 20 anni macina solo cereali biologici provenienti da campi di cui conosce gli agricoltori per nome, proprio come avviene nella Comunità Grano Alto.

In aggiunta al Forno di Calzolari, attualmente questi grani sono utilizzati da altri due trasformatori: Pasta Madre - Forneria Contadina, sulle colline di Rimini, e Ca' del Brado, birrificio artigianale del Bolognese dedicato alla produzione di birre acide con lieviti selvaggi.

L'attività della Comunità Grano Alto, infine, non si limita alla coltivazione e trasformazione dei cereali, ma vengono anche allevate api per il miele, coltivati luppoli per la produzione della birra e vitigni per la vinificazione naturale.

# Forni e Fornai•e



Cinque anni fa la Comunità ha raccolto il testimone della storica “Festa del Pane di Monghidoro”, prova di una tradizione agricola secolare. Giunto alla sua quarta edizione, l’evento ha assunto sempre maggiore vitalità e rilevanza, diventando con il nuovo nome di FORNI & FORNAI•E un appuntamento di riferimento a livello nazionale per rispondere al bisogno diffuso di incontrarsi.

A partire da una partecipatissima veglia (l’ormai consolidato formato di riunione aperta della comunità) che il 18 gennaio scorso ha coinvolto persone da tutta Italia, è stato definito lo spirito della prossima edizione di FORNI & FORNAI•E: fare chiarezza, unire le forze ed espandere energia.

La prossima edizione, sabato 1 - a Bologna - e domenica 2 giugno - a Monghidoro -, è un grande passo avanti nel percorso di costruzione di reti di comunità avviato da anni. Tante sono le realtà sparse su tutto il territorio nazionale che hanno risposto alla chiamata della Comunità Grano Alto per co-progettare un festival che rappresenti tutte le persone attive per un futuro di agricoltura che rigenera e di panificazione sana ed etica.



**Slow Food®**  
**Comunità**

DEL GRANO  
DELL'ALTO APPENNINO  
TRA BOLOGNA E FIRENZE

**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

**ar** | **alessia rizzetto**  
PR & COMMUNICATION

**Alessia Rizzetto PR & Communication**  
[press@alessiarizzetto.com](mailto:press@alessiarizzetto.com)

**ar** | **alessia rizzetto**  
PR & COMMUNICATION