

Cibo buono, lavoro sano: ecco il Progetto Gangalandi, nello storico mulino di Calci

Author : Francesca Parra

Date : 13 agosto 2014



Un complesso intorno a un mulino in cui si riaccende la produttività. Una cooperativa che produce cibo, etico, vegano, biologico e buono. Il primo è il Molino Gangalandi di Calci. Il secondo è il Progetto Gangalandi, nato dalla volontà e dall'intraprendenza di cinque donne, **Serena Cappelli, Angela Fiorentini, Regina Potestà, Marta Zampaglione e Alessandra Zanella**.

Un laboratorio, quello delle Gangalandi, che trova posto accanto a un mulino appunto, le cui prime testimonianze risalgono intorno all'anno Mille e che nel '500 apparteneva a una donna, Benedetta Gangalandi.

Dietro allo stabile che oggi ospita il laboratorio del Progetto Gangalandi un tempo trovava posto una piccola cartiera. Un plesso produttivo dove oggi si riaccende l'attività in un momento in cui i dati fotografano una situazione nera per la nostra provincia. Aziende che chiudono, posti di lavoro che si perdono, fatturato che scende. È di pochi giorni fa il grido della CNA che raccontava una situazione sull'orlo del baratro. E il rischio a settembre di ristrutturazioni aziendali che potrebbero lasciare sulla strada un centinaio di posti di lavoro. O di imprese che rischiano di non riprendere l'attività.

In questo contesto drammatico il Progetto Gangalandi lancia una sfida che porta con sé tratti di stupore. In primis per nascere in un piccolo centro come Calci, un tempo ricca di mulini, dove oggi di produttività restano pochissime tracce. Poi per la scelta di rispondere alla crisi con una soluzione che ha alla sua origine una scelta etica e consapevolmente indirizzata al recupero di dinamiche di produzione e di lavoro che mettono al centro l'attenzione per l'ambiente, il rispetto per il mondo animale, e che con sé portano la volontà di recuperare tratti di una vita dove il cibo diventa sinonimo di qualità.

"La crisi colpisce tutti - dicono Angela Fiorentini e Regina Podestà - ma in modo più violento le donne. La cooperativa di produzione e lavoro Progetto Gangalandi cerca di offrire a loro innanzitutto una ricollocazione". Il

laboratorio, dove nelle ultime settimane c'è gran fermento, è il cuore del Progetto: la spinta finale alla costituzione della cooperativa infatti avviene nel momento in cui quello spazio diventa disponibile.



Imprescindibile base dei prodotti la qualità degli ingredienti, tutti rigorosamente biologici, una filiera il più corta possibile e la sostenibilità ambientale. Per questo i prodotti sono vegani, dal seitan alla pasta di legumi, al Gangagiano, un "parmigiano" totalmente vegetale fatto con ingredienti che integrano il complesso vitaminico B, spesso carente nei vegetariani e nei vegani.

Ma il Progetto Gangalandi è anche catering: un servizio che, sia per ragioni di ordine commerciale che di percorso personale, offre la possibilità di cibo vegetariano e vegano. "La meta - ci spiegano Angela e Regina - è quella di arrivare a un catering che sia esclusivamente vegano. Ma se per farlo dovremmo aver raggiunto una certa stabilità, dall'altro la nostra idea è anche quella di una proposta coerente con le nostre scelte personali, non tutte siamo vegane, mentre nessuna mangia più carne".

Di fondo c'è una base teorica del vedere il cibo non solo come fatto di *quantità* ma soprattutto di *qualità*, con il rifiuto dello sfruttamento di qualsiasi specie animale e un'etica che vede nella sostenibilità ambientale e lavorativa (non a caso le Gangalandi provengono tutte dall'esperienza dei GAS - gruppi di acquisto solidali) elementi irrinunciabili. Ma il Progetto Gangalandi vuole essere, ed è, qualcosa di estremamente pratico nel proporre un modo diverso, e più sano, di mangiare.

L'intenzione per il futuro è quella di usare lo spazio del laboratorio e la terrazza antistante anche per proporre eventi collaterali come corsi di formazione: "Vorremmo - spiegano - educare non soltanto attraverso gli alimenti che produciamo ma anche offrire una risposta a chi vuole imparare in modo alternativo". Per molti spesso il problema di fondo è il tempo, a questo si può rispondere proponendo ricette semplici e veloci, o piccole pratiche che accorciano i tempi di preparazione.

Se c'è una cosa che non manca al Progetto Gangalandi è l'ambizione. A lungo termine l'obiettivo è quello di essere da stimolo per una filiera cortissima, che passi dalla coltivazione, alla macinatura a km limitatissimi. Fare rete insomma. Il sogno poi sarebbe quello un giorno di poter di nuovo vedere il Molino Gangalandi in funzione.

Aspirazioni che corrispondono a esigenze anche molto pratiche. La pasta ad esempio. Quella Gangalandi sarà al 100% di farine di legumi. Ma oggi l'unico mulino certificato biologico e *gluten free* si trova in Veneto. Perché dunque non pensare che questo sia solo il primo passo per altri nuovi progetti?