

PROGETTI DI VALORIZZAZIONE

Lane biellesi, un prodotto interessante

Presentato l'accordo sottoscritto da Agenzia lane d'Italia, Centro Kandinskij e i presidi di Slow Food
La prima uscita ufficiale dei prodotti realizzati con materiali autoctoni in settembre a Bra per "Cheese"

La valorizzazione delle lane autoctone è arrivata ad una svolta: è di venerdì l'incontro dei protagonisti del progetto con tre rappresentanti di Slow Food. L'intento è di avviare una collaborazione finalizzata a commercializzare i manufatti ottenuti dalla lavorazione delle lane locali attraverso canali dedicati.

Il progetto "Lane autoctone" ha visto un intenso impegno per la valorizzazione delle lane locali, grazie agli sforzi profusi dall'agenzia "Lane d'Italia" che, cinque anni fa, ha iniziato una collaborazione con il centro di arti applicate Kandinskij. Le lane prodotte nel nostro territorio non rispondono ai requisiti qualitativi richiesti dal mercato del tessile, quindi hanno sempre avuto uno scarso valore commerciale, tant'è che venivano bruciate o interrate dai pastori. Invece non mancano le possibilità di farne un prodotto interessante: «Il recupero della lana autoctona ha risposto alla vocazione della nostra scuola ad utilizzare materiali naturali» spiega Patrizia Maggia, direttore del centro Kandinskij, «per questo, già da cinque anni, abbiamo avviato alcuni laboratori di tessitura a mano e di produzione di manufatti, la cui materia prima è proprio la lana locale».

Parallelamente a quest'eccellenza artigianale, non è mancato il tentativo di un impiego industriale delle fibre autoctone: il lanificio Piacenza ha realizzato alcuni campioni di cappotti utilizzando esclusivamente lane piemontesi. «Abbiamo vinto una bella scommessa»

afferma Carlo Piacenza, dell'agenzia "Lane d'Italia" «perché da lane giudicate da tutti inservibili, abbiamo ricavato tessuti per confezioni».

La svolta segnata dall'incontro tra Patrizia Maggia e i responsabili di Slow Food avviene nel giugno dello scorso anno, quando il centro di arti applicate ha progettato e realizzato alcune borse di feltro da inserire nel catalogo di Slow Bazar, presentate nell'ultima edizione del Salone del gusto di Torino. Fu in quel contesto che si parlò della valorizzazione delle lane autoctone, gettando le basi per una collaborazione con Slow Food, fortemente interessata dalla filosofia che ha guidato il progetto di valorizzazione di questo prodotto locale. Un nuovo capitolo si è quindi aperto venerdì, con l'incontro tra i responsabili di Slow Food, "Lane d'Italia" e Patrizia Maggia, per inaugurare un nuovo grande progetto di portata nazionale, che vede le lane autoctone protagoniste. L'idea è quella di commercializzare attraverso i canali del "buono, pulito e giusto" i prodotti ottenibili dalle lane locali, attraverso il loro inserimento fra i presidi di Slow Food. Certamente un aspetto importante, per garantire la qualità di questi manufatti, è quello della formazione degli stessi produttori: «Spesso gli allevatori non sono consapevoli del valore intrinseco di ciò che producono: dettare alcune linee guida per disciplinare l'allevamento e la tosatura è indispensabile» ha spiegato Linda Nano, responsabile dei presidi di Slow Food. In que-



SOLO PRODOTTI "BUONI, PULITI E GIUSTI" Un tempo la lana biellese veniva bruciata o sotterrata perché senza valore economico. Oggi, grazie al progetto di valorizzazione delle specificità locali, con esse vengono prodotti manufatti vari: sciarpe, borse, addirittura un cappotto realizzato dalla Fratelli Piacenza. E Slow Food ha deciso di inserirle nei presidi da tutelare.

sto senso la scuola di arti applicate Kandinskij ha un ulteriore ruolo di primo piano perché, grazie alle competenze artistiche e artigianali che possiede, potrebbe farsi carico di trasmettere il proprio sapere agli stessi allevatori.

«L'idea che abbiamo», spiega Patrizia Maggia, «è di fare in modo che i produttori imparino a utilizzare la lana loro stessi. Oltre ad acquisire la consapevolezza del valore del proprio prodotto, potrebbero costituire delle mi-

croimprese». Un progetto di grande respiro, dunque, che dovrebbe vedere il suo debutto ufficiale in occasione di "Cheese" a Bra, a settembre, quando avverrà la presentazione al grande pubblico. **CHIARA MARCANDINO**