

Di iniziative nel settore dell'agricoltura e dell'agroalimentare. Lo dice Paolo Massobrio

# In Italia c'è un bel formicolio

I negozi che non chiudono sono quelli con delle idee

DI GOFFREDO PISTELLI

**G**ira l'Italia dei sapori, delle cucine, delle cantine, dei frantoi e delle stalle, Paolo Massobrio, 54 anni, scrittore e giornalista da Masio (Alessandria). Descrive questo Paese di tradizioni, di passioni, di inventiva senza l'autocompiacimento e la sicumera dei critici enogastronomici, e avendo sempre cura di raccontare un po' gli uomini e le donne, oltre che le loro ricette e i loro prodotti. Ogni anno pubblica, col critico e sommelier Marco Gatti, il *Golosario*, ricco baedeker per viaggiare in quei mondi, e organizza una rassegna, *Golosaria*, che è una grande fiera del cibo.



Paolo Massobrio

**Ci sono molti giovani che non si arrendono anche nel Centro e nel Sud Italia. Producono prodotti molto particolari e poi li vendono on line**

**Domanda.** Massobrio, va su e giù per l'Italia della ristorazione e dell'agricoltura, vede un sacco di gente e parla con loro. Dove sta andando questo Paese? Si resiste alla crisi?

**Risposta.** Intanto sto chiudendo il mio *Golosario* dei piccoli artigiani del cibo e registro oltre cento nuovi ingressi fatti di cose geniali, fra cui giovani che tornano a fare l'agricoltura con idee nuove, creando occupazione. C'è un fermento positivo.

**D. Cosa l'ha colpita di più?**

**R.** Una cosa sensazionale, che darà un'impronta a una nuova agricoltura, è il *Progetto Amati*, voluta dal fondatore della Nolan, quella dei caschi, Marzio Nocchi.

**D. Non fa più i caschi?**

**R.** Appunto, venduta l'azienda, con un gruppo di medici a Fiorenzuola d'Arda, nel Piacentino, ha creato Orsa Maggiore, un'azienda agricola per produrre alimenti che servono per curarsi, lavorando per esempio il latte di capra perché molto vicino a quello materno.

**D. Un'altra frontiera, altro che cucina molecolare...**

**R.** Nuova frontiera che recupera una sapienza antica. Ildegarda di Bingen, 10 secoli fa, scriveva della «virilità dei cibi», espressione immaginifica che sottolinea la forza delle pietanze preparate da prodotti freschi, appena colti, appena munti. E poi descriveva la forza dello *Spelta*, l'antenato del nostro grano.

**D. Beh questa è un'esperienza interessante ma «dall'alto». Dal basso che cosa arriva?**

**R.** Mi incuriosisce molto un altro fenomeno: esperienze di giovani, al Centro Italia e al Sud, che hanno raccolto panie-

ri di prodotti difficilmente commerciabili in modo convenzionale e fanno la vendita online, con un'efficienza incredibile. Ottenendo

successo. Una di queste è la Bottega Meremmana.

**D. Che cosa portano questi giovani?**

**R.** Le generazioni che li hanno preceduti non hanno in testa un fatto, che cioè la promozione è scienza: significa curare il packaging, usare i social media, il prodotto non si vende da solo. E poi, fondamentale, il recupero di cose in po' perdute. Parrebbe l'uovo di Colombo ma nessuno ci pensava prima.

**D. In mezzo alla crisi, l'inventiva...**

**R.** Sì, con la voglia di fare

**Il vino di qualità adesso lo fanno tutti. La novità è il vino pulito, biodinamico, impropriamente detto «naturale» che è pagato molto bene**

è l'unico antidoto. Quando lo Stato ti massacrava le Camere di Commercio, i finanziamenti locali, l'unica via è farsi conoscere all'Estero, internazionalizzare le cose che si fanno, anziché espatriare se stessi. Ma questi non sono cervelli che fuggono. Sa che cosa ha fatto un gruppo di neolaureati milanesi?

**D. Che cosa?**

**R.** S'è messo a coltivare lo zafferano, capisce? Nei campi di Novate, a Nord di Milano e la cosa sta andando bene: vendono. Si chiamano i *Maestri speciali*. E poi c'è la ragazza, anche lei laureata, che si è messa a coltivare il riso a Vercelli.

**D. Beh, non troppo originale...**

**R.** Sì, se non fosse che Eleonora, la giovane in questione,

avesse perduto i nonni in breve tempo ed ereditando due casine. È anziché venderle, non si fosse messa lei a produrre riso, ma riso di qualità, le antiche varietà. Così, dopo un anno, anche il marito s'è licenziato ed è andato a lavorare con lei e insieme fanno il *Riso di Nori*.

**D. Ma queste storie non sono un giudizio di condanna per la nostra agricoltura del passato? Abbiamo creduto di poter fare le quantità, come i grandi stati agricoli, e ci siamo attaccati ai sussidi. Forse dovevamo pensare alla qualità già allora?**

**R.** Non sono d'accordo. Ogni tempo ha il suo modello: è come una curva in ascesa e in discesa, per cui il modello va cambiato, ogni 15-20 anni. Prendiamo il campo da dove sono partito: i vini.

**D. Che succede lì?**

**R.** Nel 1990, dopo lo scandalo del metanolo, si apre il maggior numero di aziende con giovani al timone. Hanno

**Stanno diffondendosi i micro-birrifici anche se, per essi, è difficile stare sul mercato. Ma c'è anche chi fa la birra con pesche o ciliegie**

in testa vino di qualità e vogliono portarlo in tutto il mondo. Ora la curva è in discesa: il vino di qualità lo fanno tutti, anche le cantine sociali. Ecco allora, con una certa idea di sostenibilità che hanno i giovani odierni, nasce il concetto di «vino pulito» e si fanno vini biodinamici, impropriamente detti «naturali», pagati di più di un vino normale seppure in un periodo di crisi. E nei ristoranti, le carte cominciano ad avere una sezione dedicata.

**D. Anche la birra è protagonista del rinnovamento...**

**R.** Il fenomeno dei micro-birrifici compie ormai 18 anni e ha fatto storia, anche se a volte rischia di non riuscire a stare sul mercato. È una sfida che però, intanto, ricostruisce le filiere: il luppolo in Italia era praticamente sparito e di malto ce n'era pochissimo. E ora questi fanno la birra con le pesche, con le ciliegie. E mi lasci parlare di un altro fenomeno, i negozi.

**D. Quelli che resistono...**

**R.** Certo. Nella mia guida ne recensisco 4mila di qualità, dalla pasticceria alla macelleria. Tanti chiudono oggi ma un modo per resistere c'è.

**D. Quale?**

**R.** Le faccio un esempio. Vicino al mio paese ce n'è uno, che sta in piedi perché ha puntato tutto sulla qualità. Fa un'in-

salata russa, tra l'altro, che vengono a comprare da fuori. Si chiama «U re», il re, perché il papà delle signore che lo gestiscono, aveva i baffi come Vittorio Emanuele. E a Lu, nel Monferrato, c'è una panetteria

**Ci sono dei giovani che a Novate, nel Nord Milano, si sono messi a coltivare lo zafferano. La loro iniziativa ha successo: vendono molto bene**

che è diventata azienda agricola: si sono comprati un mulino e fanno il pane con le farine di qualità. Questi sono quelli che non s'arrendono alla crisi.

**D. Parrebbe una questione di stoffa umana, oltre che imprenditoriale...**

**R.** È così. Stare dietro un bancone è un mestiere complesso, vuol dire sapere interpretare tante informazioni, conoscere le relazioni interpersonali, capire le opportunità. Altro che vendere un pacchetto. E poi c'è sempre una grande moralità: perché fare le cose buone, come Dio comanda, è un imperativo. Moralità e sacrificio. Mi ricordo mio zio Vigino...

**D. Che cosa faceva?**

**R.** Faceva il panettiere e aspettava la lievitazione dormicchiando su una sdraio nel forno. Quando da giovane tornavo alle 3 di notte, mi scopriva sempre, gridandomi: «Disgraziato!».

**D. Ma la politica che cosa dovrebbe fare? Di recente il ministro Maurizio Martina, responsabile delle Politiche agricole, ha varato un piano di incentivi per giovani agricoltori, Campo libero.**

**R.** Mi fa venire in mente una

**Ma la novità vera sono i negozi di nicchia. Nel Monferrato, una panetteria si è comperata un mulino e fa il pane ( richiestissimo) con le farine di qualità**

polemica che c'era vent'anni fa nei giornali.

**D. E cioè?**

**R.** I quotidiani insistevano nel voler fare la pagina dedicata all'agricoltura e le organizzazioni di categoria dicevano che non ci doveva essere, convinti che il loro lavoro dovesse stare col resto, nell'attualità economica di ogni giorno.

**D. Forse un po' ideologico...**

**R.** Forse. Però la politica sta facendo un po' lo stesso,

quando fa i programmi per i giovani. Se facesse dire loro come vogliono costruire questo Paese, se li riappassionasse al bene comune, sarebbe meglio. Se, al contrario, li fissiamo su un particolare non serve; se un giovane si pensa solo ingegnere o operaio non va da nessuna parte.

**D. Lei sta lavorando anche su Expo e si occupa del magazzino del Padiglione Italia. Come se la immagina questa Esposizione?**

**R.** Ho avuto la fortuna anche di lavorare alla costruzione del dossier con cui Milano vinse e fu una esperienza esaltante. Fa un po' impressione che ci sia un evento di quella portata sulle cose di cui ti occupi da una vita, come il cibo, e per i quali l'Italia è un mito nel mondo.

**D. Mito spesso copiato.**

**R.** Sì e infatti non escludo che troveremo, in qualche altro padiglione, scimmiettamenti delle nostre produzioni o della nostra enogastronomia, ma mi aspetto che l'Expo non sia solo nel sito dell'evento e che, in quei giorni, sia tutta l'Italia a far vivere un'esperienza che non è solo cibo ma stile di vita, paesaggio, mobilità dolce e tante cose ancora.

—© Riproduzione riservata—

## PILLOLE

di Pierre de Nolac

**Scilipoti attacca Casini.**

*E c'è ancora chi non vuole abolire il senato.*

\*\*\*

**Camera, i dipendenti contro i tagli.**

*Non solo gli eletti fanno parte della casta.*

\*\*\*

**Mogherini: «Allargare le sanzioni a Mosca».**

*Ci tiene a diventare Mr. Pesc.*

\*\*\*

**La Concordia verso Genova.**

*In direzione Burlando.*

\*\*\*

**Autostrade, previsto un solo bollino nero.**

*Nemmeno il governo va in vacanza.*

\*\*\*

**De Laurentiis: «La serie A voterà Tavecchio».**

*Barbara Berlusconi invece voleva Tagliavene.*