

AGROALIMENTARE. Agricoltore di Isola Rizza

Produce grano e pasta: la vende su internet

Mantovani con «Demetra 973» combatte la scarsa remunerazione

Luca Fiorin

Il mercato non dà sufficienti remunerazioni ai produttori di grano? C'è chi ha pensato di aggirare il problema facendo con il proprio grano la pasta e vendendosela in Internet.

È quello che ha iniziato a fare quest'anno un imprenditore agricolo di Isola Rizza, Mauro Mantovani, che ha aggiunto al suo lavoro da coltivatore anche quelli di trasformatore e commerciante, sfruttando le opportunità offerte dall'evoluzione tecnologica per uscire da una situazione di crisi che dura da tempo.

Uno stato di difficoltà così evidente che negli ultimi anni ha portato al dimezzamento delle superfici coltivate a seminativi nel Veneto, a causa del crollo dei prezzi, dei cambiamenti climatici che hanno reso difficile la coltivazione e dell'importazione di grandi quantità di grano straniero. «Da qualche anno ci siamo specializzati nella coltivazione di grano duro, raggiungendo livelli qualitativi importanti, sia dal punto di vista organolettico che proteico», racconta Mantovani, che è anche presidente del settore seminativi e componente di giunta di **Confagricoltura** Verona.

«Purtroppo, però, abbiamo dovuto constatare che il mercato non premia la qualità e, come tante altre aziende, ci siamo trovati a sostenere costi elevati a fronte di una redditività molto bassa. Così ci è venuto in mente di trasformare il grano e di produrre una pasta che dia la massima garanzia di tracciabilità, visto

che la macinatura avviene a pietra in un mulino specializzato e la trasformazione in pasta viene effettuata da un'azienda artigianale, con trafilatura al bronzo».

Così Mantovani, la cui azienda produce 400 quintali l'anno di grano, in questa stagione ha destinato 20 di quei quintali alla realizzazione di un prodotto di nicchia: la pasta «Demetra 973».

«Noi riusciamo a trasformare in pasta il grano entro venti giorni dalla molitura, proponendo un prodotto che è sicuramente particolare ma che ci auguriamo venga accolto con favore dal mercato, visto che l'intenzione è quella di ampliare la produzione, creando anche posti di lavoro», racconta l'imprenditore di Isola Rizza. Il quale ha certo fatto una scelta controcorrente, visto che sono molti i suoi colleghi produttori di grano che invece si stanno orientando verso settori più redditizi, come la viticoltura.

«La pasta può essere un modo di generare reddito per il mantenimento dell'azienda», afferma Mantovani. «Attualmente possiamo produrre lotti mensili di 3.000 confezioni di pasta da 500 grammi, ma l'obiettivo per il prossimo anno è di andare in produzione con 60 quintali di prodotto trasformabile e vendibile. Per la vendita abbiamo disposto un sito Internet con l'attivazione dell'e-commerce, ma siamo presenti anche su Ebay e Alibaba. Non possiamo, infatti, limitarci all'orticello di casa: puntiamo a far apprezzare e vendere il nostro prodotto sia a livello europeo che nei Paesi extra Ue». ●



Mauro Mantovani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

