

Mauro, il produttore di grano che si è trasformato in pastaio

La storia

di **Enrico Presazzi**

ISOLA RIZZA Fusilli, penne e maccheroni. Per lui, che da quarant'anni passa la vita in mezzo ai campi della Bassa veronese, si è trattato di una rivoluzione copernicana. Ma Mauro Mantovani, componente di giunta di Confagricoltura e titolare dell'omonima azienda agricola di Isola Rizza, non ha deciso di diventare uno chef stellato.

Impossibile abbandonare la terra coltivata con passione da decenni. Quella stessa terra che, negli ultimi anni, si stava trasformando in una minaccia. «Perché alla fine i costi di produzione erano più alti delle vendite - ricorda -. Conveniva quasi di più lasciare incolto il terreno». E di fronte allo spettro della crisi economica (tra prezzi crollati a livelli irrisori e cambiamenti climatici che mettono a dura prova il raccolto), ha deciso insieme ai figli di puntare sul mercato della pasta. «Ma non abbiamo assolutamente intenzione di fare concorrenza a nessuno - puntualizza l'agricoltore -. Diciamo che abbiamo individuato una nicchia di mercato di fatto inesplorata, che punta soprattutto sulla qualità».

E così il suo grano duro («Immune dai residui fitosanitari» precisa con orgoglio) è

stato destinato alla produzione di pasta.

Il tutto in una filiera realmente aziendale che va dalla coltivazione nel campo fino agli scaffali dei negozi. «Il grano duro viene macinato a pietra in un mulino specializzato - spiega Mantovani - e quindi trasformato in fusilli, penne o maccheroni da un pastificio artigiano locale che garantisce la trafilatura al bronzo».

Il prodotto finale non ha il caratteristico colore giallognolo della pasta, ma tende più al grigio: «Sembra pasta integrale, ma non lo è - prosegue l'imprenditore -. Si tratta di una pasta a livello qualitativo elevato con un carico proteico pari al 14-15%».

La linea «Demetra 973» («Dal nome della dea del grano e dal numero civico della nostra azienda») è pronta a sbarcare sul mercato internazionale: «Abbiamo iniziato con lo spaccio aziendale, ma contiamo di appoggiarci a un distributore locale - racconta Mantovani -. Ma abbiamo spostato un sito internet (www.demetra973.it) per l'e-commerce, oltre a essere presenti su Ebay e Alibaba». Attualmente l'azienda produce lotti mensili da 3 mila confezioni di pasta da 500 grammi, ma l'obiettivo per il 2018 è di andare in produzione con 60 quintali di prodotto trasformabile e vendibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pastaio Mauro Mantovani

