

Il consorzio di prodotti 'local' fa gola

Mugello, 23 imprese di giovani agricoltori si uniscono e vendono a Unicoop

Paolo Guidotti
FIRENZE

METTERSI insieme, per valorizzare al massimo le proprie produzioni agricole, puntando sulla qualità e sulla garanzia di provenienza. Formula neppur nuova, e sicuramente diffusa in molte aree d'Italia, ma che nella terra toscana dei cento campanili, ed anche dei piccoli egoismi dei singoli produttori, stenta ad affermarsi. In Mugello però ci stanno riuscendo ventitré imprese che si sono associate sotto il nome «Il Granaio dei Medici», con risultati oltre ogni previsione.

UN CONSORZIO giovane, avviato da pochi mesi e formato in gran parte da giovani agricoltori, in terra mugellana non poteva che iniziare col piatto locale più noto, il tortello di patate. Ormai sui mercati di tortelli cosiddetti mugellani ve ne son fin troppi. Ma nei mesi scorsi l'Accademia Italiana della Cucina ha svolto un'accurata ricer-

DAI CAMPI AGLI SCAFFALI
Ricette tradizionali di tortelli, ravioli, con uova, latte, patate che 'nascono' dal territorio

ca sulla vera ricetta del tortello, il «Granaio dei Medici» l'ha presa a riferimento e ha sfornato un prodotto di filiera locale, fatto a mano. Tutto è di provenienza locale e garantita: farine coltivate nei campi del Mugello, uova prodotte in allevamenti a stabulazione libera, a Vicchio, patate coltivate da aziende agricole mugellane. Niente farine a rischio di glisofate, niente fiocco di patate o strane miscele. Il tutto confezionato a mano da un laboratorio artigianale. E l'iniziativa degli agricoltori mugellani ha subito sfondato nella grande distribuzione a cominciare da UniCoop, che ha scelto di investire sul prodotto inserendolo nei propri scaffali, con risultati di mercato molto incoraggianti, e 250 mila tortelli

già venduti. I giovani agricoltori del Granaio dei Medici non pensano certo di fermarsi al tortello: «Noi partiamo — spiega il presidente Giacomo Tatti — dalle nostre materie prime, dalla loro producibilità. In Mugello crescono bene patate, grano, spinaci? Offriremo prodotti con queste materie prime. Quindi il tortello, ma adesso stiamo per lanciare il nostro raviolo, sempre fatto a mano, con farine locali, ricotta prodotta con latte del Mugello dall'Agricoop di Palazzuolo, e spinaci da varie aziende del posto». E il successo del «Granaio dei Medici» si lega al sempre più diffuso desiderio di un cibo genuino e controllato. «Una zona come il Mugello — nota Mat-

teo Borselli della Coldiretti di Borgo San Lorenzo — dà ampie garanzie di salubrità. Certo, produrre così, con ingredienti di alta qualità, porta a un prezzo finale leggermente più alto. Ma il consumatore lo sa: vale la pena spendere di più e portare a casa prodotti genuini e di qualità, piuttosto che mangiare qualcosa di cui non so niente riguardo alla provenienza delle materie prime». E dopo tortello e raviolo, altri prodotti: «Abbiamo già seminato — dice Tatti — molti ettari di grano Senatore Cappelli, un prodotto molto ricercato dal consumatore, per il suo basso contenuto di glutine, coltivazioni che a breve ci consentiranno di realizzare una linea specifica di pasta fresca».



Paolo Tatti, presidente del «Granaio dei Medici» con Paolo Parrini, titolare del laboratorio artigianale

