

Dalla **spiga** ai frollini, passando per i fornai Molino Grassi mette i grani antichi in filiera

Le sue farine nei biscotti di un big italiano del food: «Triplicheremo la produzione»

Pane, pizza persino panettoni ed ora anche i biscotti da farine di grani antichi cosiddetti «alti» per via della dimensione della pianta e della spiga. Il Molino Grassi, a Parma dal 1934, rilancia e raddoppia. Anzi triplica. Ha appena siglato il contratto con un'azienda lombarda leader in Italia nel mercato salutistico dei prodotti da forno. «Presto con le nostre miscele ottenute da vecchie varietà si produrranno frollini» fa sapere **Massimo Grassi**, che insieme al fratello Silvio e al cugino Andrea rappresenta la terza generazione alla guida dell'impianto parmense specializzato in farine bio. Ciò significa «passare in un anno da 5.000 a quasi 15.000 quintali di produzione nel segmento delle farine ricavate esclusivamente dai chicchi di una volta», con caratteristiche nutrizionali superiori e un glutine dal basso potere di stimolo infiammatorio.

Numeri di tutto rispetto se si pensa che il business è cominciato nel 2013 con soli 100 quintali, grazie soprattutto al lavoro di ricerca svolto in tandem con Claudio Gros-

si, agricoltore e selezionatore in natura di specie autoctone coltivate intorno agli anni Venti. Prima fra tutte «la varietà Grano del Miracolo, uno dei patrimoni della biodiversità locale nel cui dna ci sono varie discendenze». E proprio dal recupero di spighe lasciate a lungo riposare in soffitta è nata una miscela speciale di quattro varietà (Virgilio, Ardito, Fiorello più Grano del Miracolo), macinata in esclusiva nello stabilimento dei Grassi e presente sugli scaffali dell'Esselunga.

La chiave va ricercata nella capacità di creare una nuova redditività per gli agricoltori che possono contare su un team di tre agronomi e su contratti di coltivazione vantaggiosi destinati a coprire una superficie di circa 600 ettari in Emilia-Romagna, in particolare nella provincia di Parma; nell'impegno dedicato alla formazione di figure professionali (una scuola aziendale e oltre 300 corsisti all'anno) affinché panificatori e pizzaioli sappiano risvegliare la manualità d'un tempo. Cioè, «bisogna imparare ad impastare in maniera lenta e meno aggressiva, rispettando le potenzialità stesse delle fa-

rine per ottenere più profumi e sapori» ricorda il docente Ezio Marinato esperto in panificazione e campione pluripremiato.

Così si creano filiere vincenti. Lo storico panificio Frati di Parma — entrato nell'orbita del mulino parmense — vende sempre di più pane, biscotti e focacce da grani antichi, con una crescita annuale del 13-14%. «Cinque-sei anni fa ci siamo accorti che la gente non comprava più il prodotto per problemi di intolleranza o scarsa digeribilità, oggi coltiviamo nelle vicinanze le varietà Ardito e Virgilio su terreni di proprietà» racconta **Fausto Frati**.

Il Molino Grassi ha risposto anche alla chiamata di Fico ed entrerà nel nuovo parco agroalimentare in partnership con il Forno Calzolari di Monghidoro (Bologna), per mostrare come si fa un buon pane e trasmettere l'arte del mastro mugnaio, la conoscenza dei grani e le diverse tecniche di lavorazione. «Utilizzeremo quanto prodotto sull'Appennino bolognese, su 35 ettari di terreno dai 400 ai 700 metri d'altitudine. La collaborazione con il Molino di Parma — spiega **Matteo Cal-**

zolari — ci permette di migliorare la qualità della materia prima usufruendo di macchinari all'avanguardia e di un laboratorio di analisi con dieci addetti».

Quando poi il circolo virtuoso tra mugnai e agricoltori intreccia i pizzaioli, largo alla fantasia. «Chi impasta deve adattarsi alle caratteristiche di queste farine facendo prove e lavorando sulla miscelazione» dice **Cristian Zaghini**, anche lui tutor nel Molino Grassi. Dal menu seleziona: impasto di farine multigrani con farro monococco Einkorn oppure di vecchie varietà di grano duro come il Senatore Cappelli o ancora di farro e quinoa. «Ma la chicca — sostiene il consulente-trainer — è la pizza con farina di Grano del Miracolo 100% integrale che stiamo sperimentando nel locale Ducati Scrambler a Bologna».

La famiglia Grassi esporta in Europa, Russia, Stati Uniti e paesi arabi; a Tokyo, Hong Kong e Seul. A Manhattan, sulla ventottesima strada, ha aperto una pizzeria. Lì ci si sente a casa. Si chiude la filiera dei grani antichi.

Ba. Be.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fausto Frati (panificatore)

Cinque-sei anni fa ci siamo accorti che la gente non comprava più il prodotto per problemi di scarsa digeribilità, oggi coltiviamo le varietà Ardito e Virgilio su terreni di proprietà



Generazioni
Il Molino Grassi
rappresentato
da Andrea,
Federica, Silvio
e Massimo: la
terza e quarta
generazione
della famiglia

