



**SOTTO
I RIFLETTORI**



NE PARLANO IN TANTI, LA CITANO PRODUTTORI E GIORNALISTI, POLITICI E IMPRENDITORI: LA FILIERA. DA DIZIONARIO: QUELLA SERIE DI PASSAGGI CHE UN PRODOTTO COMPIE DALLA PRODUZIONE ALLA DISTRIBUZIONE, AL CONSUMO. PIÙ È CORTA, PIÙ I COSTI SI RIDUCONO MENTRE AUMENTA LA SOSTENIBILITÀ E L'EQUANIMITÀ. È L'ECONOMIA DEL FUTURO. TUTTO QUESTO PUÒ VALERE ANCHE PER IL PANE? FAUSTO FRATI, ALLA GUIDA DEL PANIFICIO DI FAMIGLIA, CHE, DA PIÙ DI SETTANT'ANNI È UN PUNTO DI RIFERIMENTO NEL PARMENSE, RISPONDE AFFERMATIVAMENTE

— di Flavia Focchi
— foto di Carlo Casella

Il successo è una filiera corta

La strada che collega Parma alla zona di Langhirano, Felino e giù verso il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, zone di ottimi salumi, caseifici e aziende vinicole, è stretta e lunga, attraversa piccoli paesi e agglomerati di case, incrociando spesso il marchio Parmigiano Reggiano e realtà locali che offrono prodotti di alta qualità perché per tradizione o per arguzia hanno ben capito il valore della zona in cui si trovano. Fausto Frati non fa eccezione. Fausto ha ereditato un'attività di

famiglia fondata dal padre Franco – che nel 1947 aveva aperto un panificio nel quartiere parmense di via Montanara per offrire buon pane a tutti e ancora oggi segue l'evolversi del suo sogno imprenditoriale – ed è riuscito con lungimiranza, puntando soprattutto sulla qualità, a ingrandirla fino ad avere 4 locali nella zona. L'ultimo, voluto polifunzionale con panetteria, pasticceria, caffè e lunch, è aperto da poco più di 6 mesi, su una strada di scorrimento e già i clienti sono affezionati o ne ar-

rivano di nuovi ogni giorno. Il successo è una filiera corta sembra voler dire, il loro pane – ottimo!!! – è davvero “loro”, con i grani antichi locali, i piatti pensati dallo Chef Mattia per il pranzo sono in gran parte ottenuti con prodotti del territorio. Tutto profuma di casa, di famiglia e di emozioni che mai si vorrebbero perdere.

La novità di un grano antico

Fausto mi dice che per lui fare un buon pane significa non farne tanto. No, quindi, al vasto



PARMA

Pasticceria Franco Frati
Strada Langhirano 379
Tel. 0521 1830387



P. Vendita mq. 150

Il locale della famiglia Frati, ha una superficie di circa 150 mq

Laboratorio mq. 100

Ampio laboratorio, in cui è presente anche una cucina, il regno di Mattia.



IL LOCALE

Il locale della famiglia Frati, ha una superficie di circa 150 mq, un ampio bancone opportunamente diviso tra pasticceria, pane e focacce, quindi area caffè e colazione. Molti tavoli disposti nel locale e anche in una rilassante veranda. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 5.00 alle 20.00



15 dipendenti

10 pasticceri
5 addetti alla vendita



però è chiara: filiera corta e qualità. E anche un investimento sui giovani, a cominciare dalla figlia Federica che lo aiuta attivamente in panificio, occupandosi della comunicazione, degli ordini e degli eventi e della figlia Francesca che si occupa dei contenuti social. Torniamo alla filiera, come cominciare? Dal grano innanzitutto. La famiglia Frati ha una piccola azienda agricola di famiglia, il cui terreno, anni addietro, attraverso la valutazione di un agronomo dell'azienda Molino Grassi, è stato giudicato adatto alla coltivazione di due grani antichi, l'Ardito e il Virgilio, che oggi, nell'ottica della filiera corta, vengono trasformati da Molino Grassi per ottenere la mitica farina Miracolo. In sostanza, conferma Frati, solo la farina con cui producono la ciabatta non è locale. Poi, naturalmente, l'acqua, il sale, il lievito madre nostrano, gestito con rinfreschi molto frequenti, cosa che garantisce

una durata prolungata nel tempo, e solo, unicamente, burro. Con una deroga: non si tratta di un burro locale, ma di importazione. Qui con il latte si fa il Parmigiano! Tornando ancora al grano, Fausto conferma la sua scelta: la farina tipo 1 macinata a pietra biologica. La usa per la brioche, per avere un impasto più bello e saporoso, per un nuovo tipo di sfoglia che stanno sperimentando proprio in questi giorni, per la focaccia di cui sfornano circa 100 teglie al giorno, in due versioni, quella genovese e la più locale parmigiana, più alta e soffice. E poi c'è lui, il pane del Miracolo, il pane di Frati, lievito madre mescolato con la farina del Miracolo nella versione tradizionale oppure con l'aggiunta di farina di farro e di segale. Morbido e dolce, nato da un'idea del capo fornaio, grande conoscitore di lievitati, poi messa a punto in laboratorio.

assortimento, meglio pensare poche referenze: in questo momento il bancone è fornito di baguette, le tradizionali micche, il pane a pasta dura, le spighe di grano duro, le tartarughe, il pane all'olio, quello della salute e il pane montanaro, infine il "loro" pane, il pane del Miracolo. I prezzi oscillano dai 4,40 ai 6,50 € al chilogrammo, le forme sono bellissime, definite e molto appetibili. Fausto parla di un lavoro che è cambiato molto negli ultimi dieci anni, è evoluto ben poggiato sul sapere artigiano indispensabile in questo e in molti altri mestieri. La loro sfida è quella di massimizzare le energie. Il team è affiatato - 10 pasticceri, 8 fornai, uno chef e, solo in questo locale, 5 persone alla vendita -, ma i costi sono alti, far quadrare tutto non è facile, l'idea di Fausto





UN FUTURO SOSTENIBILE

Seduti al tavolino, Fausto mi racconta quello che, a mio parere, è uno dei veri valori nell'attività del panificatore 3.0: investire sul locale. Sulle materie prime locali, i produttori e i distributori. La collaborazione con i produttori è costruttiva, crea legame con il territorio e esperienza sul prodotto. È veicolo di comunicazione sia per il produttore sia per il rivenditore. Torniamo alla filiera: se ogni attore coinvolto ha un suo guadagno, tutto il processo ne beneficerà. Sostenibilità sia sociale sia ecologica: Frati ha partecipato a un bando regionale, grazie all'impegno di Vania, moglie di Fausto, per installare un impianto fotovoltaico da 50 Kw che supporta l'intero locale, ha scelto macchinari e celle con motori a basso consumo energetico. Sceglie materie prime nel rispetto del territorio e della storia locale. No, non sono solo slogan, è la realtà di un mondo che sta cambiando, che deve cambiare per garantire una vita decorosa e il sostentamento di tutti, animali e ambiente compresi.



FAUSTO FRATI

"La concorrenza della grande distribuzione non mi fa paura, chi cerca un prodotto di qualità sa che deve rivolgersi a un buon fornaio"



Qui c'è un prodotto per tutti

A parlare di farina e lievitazione, il pensiero non può che correre anche al panettone e alla magnifica vetrina di pasticceria che il panificio Frati ha scelto di avere. Mignon, monoporzioni, torte da credenza, cioccolato e grandi classici di pasticceria. Sì, ma il panettone? Fausto racconta che la vera esplosione del locale, aperto appunto da pochi mesi, è avvenuta proprio in vista del Natale: i clienti in genere hanno più voglia di concedersi lussi gastronomici e sono più disponibili a sperimentare. Il panettone è il prodotto giusto, amato, ricercato, tanto che la produzione di quest'anno è arrivata alla cifra record di 3000 pezzi con il successo della nuova referenza, il panettone di Parma, con noci, uva Moscato e grani macinati a pietra. Pensando alla Pasqua, Fausto non poteva che volere una versione della colomba di Parma, visto l'apprezzamento del panettone. La ricerca di quest'anno poi è andata nella direzione della conservazione: il panettone, infatti, viene realizzato con la farina Panettone di Molino Grassi, macinata e lasciata riposare in molino dai 60 ai 90 giorni. Data l'assenza totale di

conservanti, la durata del prodotto finito non supera i 30 giorni. Per la veneziana, che ha una lavorazione diversa, è stato invece pensato l'inserimento di un conservante alcolico. La vetrina è ancora lì ammiccante, il vasto assortimento di mignon sulla destra, ne hanno circa 50 a rotazione, sono vendute a peso a € 30 al chilogrammo mentre monoporzioni (cannoncini, bignè, millefoglie, cestini con la frutta e peschine), brioches, fritti, sfoglie e piccole veneziane hanno il prezzo di € 1,10. Ci sono i biscotti e molti prodotti, come i plumcake appena sfornati, prodotti senza lattosio, con grano saraceno per venire incontro alle richieste delle persone intolleranti. C'è poi la cucina che, ogni giorno, presenta tre primi e tre secondi, sempre diversi, sempre pensati con prodotti locali e stagionali. Il caffè nasce da una miscela pensata ad hoc dal produttore El Mundo, un caffè più amabile che meglio si sposa con i prodotti di pasticceria. E, per concludere la giornata, l'aperitivo, sempre e a buona ragione, con prodotti locali. L'insegna recita dal 1947: qui la storia ha un peso, ma il futuro, quello già si può sentire. •

MOLINO GRASSI

Un punto di riferimento per il professionista



Molino Grassi, eccellenza nel settore alimentare da oltre ottant'anni, è oggi un punto di riferimento del biologico in Europa, ma anche nella panificazione italiana convenzionale. Nota e apprezzata per l'impegno nel perseguire un rapporto di collaborazione con il mondo agricolo e con i professionisti della panificazione, della pizzeria e della pasticceria, nonché per la scelta di materie prime di primissima qualità, l'azienda di Parma è all'avanguardia anche per quanto riguarda la sperimentazione di nuove varietà di grano e l'ideazione di nuove tipologie di prodotto. Dalla linea Bio, semola, integrale, tipo 1 e tipo 2 macinate a pietra, alla riscoperta di grani antichi, il Miracolo, il kamut e il kronos, il farro, e alla linea QB, sintesi fra tradizione e innovazione.

Molino Grassi offre un sistema di valori capaci di trasformare i prodotti in una vera e propria esperienza sensoriale, garantisce standard di qualità elevatissima, cura artigianale dei dettagli e un risultato finale di eccellenza, grazie a una macinazione molto lenta, che non va a stressare le farine, e all'uso di tecnologie di assoluta avanguardia. Una gamma completa di farine e semole nate apposta per valorizzare il Made in Italy della panificazione e della pasticceria, della pizzeria e della pasta fresca. Qualità nutrizionale e sostenibilità ambientale sono le parole d'ordine di Molino Grassi che partecipa al Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia Romagna 2014-2020, con l'obiettivo di migliorare la qualità tecnologica delle produzioni biologiche di frumento tenero e duro coltivate in pianura, per andare incontro alle esigenze



degli artigiani e dei consumatori valorizzando la biodiversità cerealicola: un fattore che costituisce una valida argomentazione di vendita legata ai molteplici aspetti nutrizionali e salutistici. L'impegno del molino nel valorizzare il prodotto artigianale ha trovato una concreta applicazione anche nella sua scuola, di cui ha recentemente presentato il nuovo format e che ha preso il nome di "I percorsi del Molino". Rinvigorita dalla verve del nuovo direttore, Marco Valletta, la scuola propone corsi di altissimo livello che hanno per protagonisti docenti del calibro di Ezio Marinato, Cristian Zaghini, Carlo Di Cristo e Ezio Rocchi, oltre, naturalmente, a Marco Valletta.



Molino Grassi

via Emilia Ovest, 347
43126 Parma

info@molinograssi.it
www.molinograssi.it

