



Arteagricola produce 16 quintali di pasta al giorno.



C'è un sogno dietro quel maccherone

Un pastificio in Puglia produce fusilli & Co. con grani antichi in modo totalmente eco. Creando energia a partire dagli scarti e dando lavoro in un territorio difficile. Un esempio unico

DI PAOLA PELLAI

Ci sono frasi che ti segnano il cammino. Le incontri per caso e ti danno il coraggio di spalancare porte che pensavi invalicabili. In questo caso, è una riflessione di Enrico Mattei, il fondatore di Eni («L'ingegno è vedere possibilità dove gli altri non ne vedono»), a ispirare la realizzazione di un'impresa unica in Italia. Nel Tavoliere delle Puglie, a Cerignola (Fg), a metà strada tra mare e monti, nel 2007 è nata Arteagricola, azienda specializzata nella produzione di pasta e farine da grani antichi. Detta così sembra un'azienda come tante altre, invece qui matura una storia che ha trasformato l'impossibile in possibile in un distretto come quello della Capitanata, dove l'industrializzazione e la mancanza di acqua hanno via via snaturato la vocazione agricola dei terreni e allontanato i giovani. Ma l'amore per le radici e il valore della famiglia

restano legami indissolubili nel tempo e oltre il tempo. Lo sa bene Massimo Borrelli, classe 1971, una laurea in Legge mai utilizzata ma utile "per trovare le cose quando servono". Borrelli, fondatore e Ceo di Arteagricola, è cresciuto con l'esempio di un papà che, emigrato a Torino, si licenzia dalla Fiat e torna da dov'è partito perché soffre la lontananza dalla sua terra. Massimo Borrelli, poco alla volta, inizia a pensare a come custodire il futuro senza tradire il passato, convinto che ognuno "può e deve contribuire a migliorare l'ambiente in cui vive". Si fida e si affida alle teorie di rigenerazione agroecologica dei suoli di un istituto parigino e di Rattan Lal, premio Nobel, che gli spiega come mettere la terra al centro di tutto. La

famiglia Borrelli ha già un'attività nel settore ittico e impara in fretta la forza di essere un "insieme" nell'inseguire un obiettivo comune. «L'azienda l'abbiamo fondata io, mio fratello Gennaro, mia sorella Laura, Savino e Matteo Conteduca, storico agricoltore del territorio. Agli inizi nessuno scommetteva su di noi, ci davano dei matti. Anche noi lo abbiamo pensato, ma non abbiamo mai mollato. Volevamo fare qualcosa che non aveva mai fatto nessuno, ispirati dai valori del buono, sano e sostenibile. Siamo partiti con poco. Per esempio, abbiamo rilevato una seminatrice che era stata abbandonata: abbiamo scelto di fare la nostra rivoluzione partendo da un seme».

memo

Le qualità di pasta più apprezzate nel mondo sono spaghetti, penne rigate e fusilli.

L'AZIENDA È AUTOSUFFICIENTE

Oggi quel sogno coraggioso è un'azienda che si estende su 900 ettari coltivati a cereali. Non i soliti, ma quelli di una volta: dal grano duro Cappelli, originario della zona, al grano tenero Solina. E poi lino, segale, orzo, pisello, ceci, farro. Ma ciò che rende unica questa attività è che non ha bisogno di nulla: è del tutto autosufficiente nella produzione delle materie prime e nella loro trasformazione sotto il profilo energetico e termico, grazie a



Per rigatoni & Co. non viene importato neanche un chicco di grano.

un futuristico impianto di biogas capace di togliere all'ambiente circa 40.000 tonnellate di scarti annuali (e poi riconvertirle in fertilizzanti, per esempio). «Da noi si semina esclusivamente su terreni non lavorati» spiega Massimo Borrelli, «per non alterare le proprietà della terra. Inoltre, per rispetto delle biodiversità tendiamo a non ripetere mai le stesse colture, ma procediamo con la semina di varietà e tipologie sempre diverse. E poi, rilasciamo sul terreno i residui colturali e il concime organico autoprodotta, perché tutto ciò che è uno scarto per noi è una risorsa che restituirà alla terra più di quanto ci ha già dato». L'azienda è una filiera fai da te a 360°: qui si autoproduce tutto quanto serve grazie a quell'impianto di biogas capace di pompare 15.000 kW al giorno, alimentato dagli scarti della lavorazione agricola e agroalimentare. Non ne esistono altri in Italia e per arrivare a metterlo in funzione, il 21 dicembre 2010, il pool di Arteagricola ha superato gli ostacoli della burocrazia (38 nullaosta da 38 enti diversi) e studiato quanto di simile ci fosse nel mondo. Massimo Borrelli fatica a parlare di soldi perché le rivoluzioni, si sa, scoppiano più per un'ideale che per un rendiconto economico. L'investimento iniziale è stato di 15 milioni di euro, il fatturato annuo è di due: «Potremmo moltiplicarlo per quattro volte, invece proce-

deremo un passo alla volta, senza scorciatoie». Così, per andare a regime ci vorranno forse 20 anni.

AUTOGESTIONE TOTALE DELLA FILIERA

Per l'azienda la priorità resta il concetto di pasta artigianale, l'unica capace di preservare sapori e saperi antichi. «Per produrre pasta buona occorrono solo grano e acqua» spiega Borrelli. «Abbiamo fatto una scelta faticosa ma importante: coltiviamo a Cerignola, ma abbiamo posizionato il nostro pastificio e il molino a 70 chilometri di distanza, a Candela, sui Monti Dauni, dove possiamo utilizzare l'acqua prelevata direttamente dagli Appennini. Abbiamo l'autogestione totale della filiera, noi non importiamo da altri un solo chicco di grano. Finito il nostro grano, finita la nostra pasta. Ne produciamo 16 quintali al giorno e non si può andare

oltre». Arteagricola, inoltre, ha portato lavoro in un territorio dove la disoccupazione è una piaga sociale. «Siamo partiti in due, poi sono arrivati Pasquale, Carlo, Claudio. E tanti giovani: sulla loro formazione investiamo tanto anche grazie alla collaborazione con istituti e università che si appoggiano a noi per l'alternanza scuola-lavoro» continua Borrelli. Ne sa qualcosa Martina Totaro, 25 anni, laureata in Scienze e tecnologie agrarie all'Università di Foggia. «Sono arrivata in questa realtà due anni fa con uno stage dell'università e non sono più andata via. Per me è un sogno e un'opportunità insieme. Ho la passione per la terra fin da bambina, quando giravo per la campagna con

38 I PERMESSI NECESSARI PER AVVIARE L'IMPIANTO DI ENERGIA ECO

papà. C'è tanto da fare in Puglia, voglio essere anch'io un seme rivoluzionario». Una squadra che crede nello stesso progetto, dove buono e sostenibile coincidono. «Dove c'è innovazione, c'è sfida» sottolinea Jakub, responsabile della qualità, lavorazione e tracciabilità del prodotto. «Questo per me è il futuro» gli fa eco Claudio, che lavora nel reparto produzione pasta: «Sono un ragazzo che ama la sua terra, la Puglia. Per questo sono qua».

DAL CAMPO ALLA TAVOLA: TUTTO IN UN QR

Sulle confezioni di pasta Arteagricola c'è un codice QR che racconta la storia di ogni fusillo e spaghetti. Una sorta di patto etico solidale tra azienda e consumatore, che viene informato sulla localizzazione del campo di semina, sulla maturazione delle spighe, sulla data del raccolto. La pasta Arteagricola non si trova nella grande distribuzione, ma sul portale e-commerce www.arteagricola.it, nelle botteghe di quartiere, nella cucina stellata di Viviana Varese, che si è fatta conquistare al primo assaggio. E, in piccoli quantitativi, a Disneyland di Parigi. A conferma che questa favola sarebbe piaciuta anche a Walt Disney.

E così scopri che in mezzo a tante chiacchiere green c'è chi ha scelto i fatti. Che richiedono fatica e sacrifici. Ma vuoi mettere quanto è più buono quel piatto di pasta?

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In queste immagini, Martina Totaro e Massimo Borrelli.

