

I MESTIERI DEL GUSTO

Il mulino è high tech ma i grani sono antichi

A Peccioli l'azienda Floriddia viaggia tra antico e moderno
Nei campi si coltiva il farro e si vende la pasta sul web

di Corrado Benzio

Molto nacque con la battaglia del grano. Quella che volle Mussolini per rendere l'Italia autosufficiente dal punto di vista alimentare. Celebri le immagini dell'istituto Luce del Duce a torso nudo sulla trebbiatrice. Per dare forza alla battaglia, in Italia si coltivò una specie particolare di frumento, ribattezzata Ardito. A elaborarla fu Nazareno Strampelli. A lui, e veniamo alla storia di oggi, si deve anche il grano duro selezione senatore Cappelli. Un frumento che dà una semola forte e molto saporita, ideale per preparare la pasta secca all'italiana. La Cappelli (lui un senatore del Regno molto interessato allo sviluppo delle tecniche agricole) è uno dei grani antichi che si coltivano nei 300 ettari - naturalmente non tutti a frumento - nella tenuta agribiologica Floriddia a pochi chilometri da Volterra. Un nome, Floriddia, che sembra inventato è che è invece quello del fondatore di questa azienda negli anni Sessanta. Quel Giuseppe Floriddia, siciliano, che mentre i toscani fuggivano dalla terra, decise di comprare ettari su ettari in questo angolo di paradiso delle Colline Pisane. Oggi il mulino Floriddia è forse il marchio che, almeno in Toscana, certifica il top delle farine, sia come qualità che come salubrità.

Usano le farine Floriddia, le signore grossetane di Dolci Tradizioni, per preparare i loro biscottini al Morellino di Scansano. Ma è un esempio su tanti. Oggi alla guida di Floriddia ci sono i figli del fondatore. Rosario si occupa dei campi, Giovanni fa il mugnaio.

Nei campi da trent'anni (per la precisione dal 1987) si coltiva



I grani antichi coltivati nell'azienda Floriddia

tutto biologico. Ma è del 2009, quattro anni fa, che si è data un'ulteriore svolta all'azienda. Nei campi solo grani antichi, quelli che del germe hanno fatto la loro caratteristica.

Nei campi trovate il Senatore Cappelli, ma anche il Verna, un grano che garantisce un ottimo pane. A casa Floriddia si fa infatti la pasta, anche quella con il farro. Ma si prepara anche il pane preparato con il lievito madre. Nei campi trovate il farro monococco, selezione Etrusco, ma anche i legumi e perfino il grano.

La farina esce dal mulino a pietra. C'è chi si immagina una struttura tipo Chiusdino (il famoso Mulino che è servito per gli spot della Barilla). Invece qui è tutto modernissimo, con massima attenzione all'igiene. Il mulino a pietra è stato inaugurato solo due anni fa.

Qui si viaggia veramente fra antico e moderno. Si coltivano antiche varietà, ma al tempo si corre (e tanto) sul web. Tutti prodotti di casa Floriddia sono disponibili sul web. Dalla farina

alla pasta prodotta con il farro. Potete scegliere le quantità e vi vedrete arrivare il tutto a casa. Intenso è anche il lavoro fatto con i gruppi di acquisto solidale, con le associazioni che raccolgono persone con problemi di metabolismo alimentare (in primis chi è affetto da celiachia). C'è grandissima attenzione al mondo del biologico, non solo nella produzione, ma anche nell'imballaggio. Insomma un'azienda modello (se chiamate al telefono potete anche sentirvi rispondere: Rosario non può venire, sta facendo il pane...) che purtroppo a questi livelli di efficienza trovate quasi esclusivamente nel nord Italia (ed infatti fino ad ora chi voleva farine particolari, dai panifici alle pizzerie gourmet, si rivolgeva ai mitici molini Petra o Sobrino).

E pensare, tornando a bomba, che la moderna cerealicoltura italiana nacque con la battaglia del grano...

Azienda agribiologica Floriddia, località Cedri, Peccioli (Pisa). Tel. 0587/697184.



SAN MINIATO

Tartufoni cibo da

■ Quest'anno il 43° concorso nazionale del tartufo bianco, in programma dal 9 al 24 settembre, è un prezioso evento che si svolge come cibo e cultura, in collaborazione con l'associazione Streetfood Manifesta, che ha dato spazio al cibo e porterà in scena lo spettacolo "Pentola", per il civile gusto realizzato da Masi e Ancillotti in collaborazione con il 10 novembre, l'attore e regista Pieraccioni. Miniato farà lo scenario nel "Tartufi e Luce" da su Gammas Channel, S

VOLTERRA

Bocconi nei vico

■ Prossima settimana successive a Volterra gli scorcii più belli della città etrusca cornice di boccone bitinerario accanto al possibile spuntino di paniere di territorio direttamente prodotto da segnalazione Caci (il 27 settembre "Matrimonio alla birra" alle 16) e la ricerca "Tartufoni!".

CARNIGNA

Bentoni fico secco

■ A Carni 27 torna Bentoni, il fico secco, con incontri e prodotti di riconoscimento Food.