

“La nostra idea di qualità: i naturali ritmi di un racconto eccellente”

Le certificazioni necessarie, ma non più sufficienti. La scelta “slow”, per proporre un prodotto che ancora “vive”. La tracciabilità e i progetti di filiera. Parla Nicola De Vita, titolare dell'omonimo molino.

Il Molino De Vita si trova nella provincia foggiana, territorio ad alta vocazione agricola, in particolare quando si fa riferimento alla coltivazione del grano. Nel corso degli anni, si è affermato come uno dei protagonisti nell'ambito della macinazione dei cereali. E oggi vanta filiere certificate di primaria importanza, in cui spicca anche l'impegno nel comparto bio. Intervista a Nicola De Vita, titolare della realtà pugliese.

Che 2017 è stato finora per Molino De Vita?

Un anno in cui abbiamo semplicemente fatto quello che ci viene meglio e ci caratterizza da sempre. Continuiamo, infatti, a perseguire la nostra idea di qualità, che si fonda sui naturali ritmi di un raccolto eccellente.

Come descriverebbe la vostra filosofia produttiva?

Il nostro principale obiettivo è di preservare al meglio le caratteristiche primarie del grano che maciniamo. Puntando sui prodotti, in cui proponiamo i giusti valori di proteine, il giusto indice di giallo e un'ottima qualità di glutine. Caratteristiche che offriamo ai pastifici, nostri partner, sia per la filiera del grano 100% italiano sia per il biologico. La nostra filosofia è, dunque, quella di proporre un prodotto ottimo, con le caratteristiche appropriate per la produzione di pasta di qualità eccellente.

E cosa c'è alla base di questo lavoro?

Tanto impegno e investimenti costanti. Nel 2017, ad esempio, abbiamo concentrato lo sforzo finanziario sul completamento degli aggiornamenti tecnologici delle attrezzature e il miglioramento dell'impianto molitorio, portando a termine l'ampliamento della zona di decorticazione a pietra: una procedura che adottiamo nella macinazione dei nostri cereali, e del grano in particolare, nonché passaggio importante della lavorazione, che ci gratifica riscuotendo riscontri molto positivi in termini di qualità. Con la decorticazione, ora, lavoreremo su tre flussi, per fare in modo che la materia prima sia trattata in modo naturale evitando passaggi “stressanti”. Sotto questo punto di vista, un'altra scelta perfettamente in linea con la nostra idea di qualità è quella della “macinazione lenta”, che permette al prodotto finito di conservare tutti gli aromi, gli odori e le sostanze nutritive che una più rapida procedura industriale affievolirebbe, fino a far scomparire, pur portando a referenze di buona qualità, ma totalmente amorse.

Come mai questa scelta “slow”?

Perché vogliamo proporre un prodotto che ancora “vive”, capace di portare con sé i profumi tipici del grano e la sua origine. L'esempio di quanto intendo per prodotto “vivo” è la nostra Semola integrale da macinazione intera, che quando è utilizzata per produrre la pasta trasmette un profumo così marcato che sembra di stare in un campo di grano.

Una lavorazione lenta che non rischia di andare a discapito di una crescita a volume?

In tutta sincerità, in questo momento non



Nicola De Vita

puntiamo sull'incremento dei volumi produttivi. Lo dico dopo che negli ultimi anni abbiamo raggiunto l'equilibrio sostanziale di macinazione che c'eravamo preposti come obiettivo. Oggi, piuttosto, puntiamo ad avere un impianto che lavori al meglio, seguendo i principi di qualità cui facevo riferimento in precedenza: rincorrere i numeri velocizzando il processo produttivo non è il nostro scopo. A noi interessa ottenere il massimo dai prodotti che realizziamo. E proprio in questa direzione vanno gli accorgimenti tecnologici che abbiamo realizzato negli ultimi anni.

Su cosa avete puntato per far crescere la qualità dei vostri prodotti?

Si tratta di un percorso graduale, intrapreso già da anni. Un processo di progressivo miglioramento della qualità che ci ha portati a fornire ai nostri clienti maggiori garanzie. In questa direzione si colloca il miglioramento del nostro laboratorio di controllo, dotato dal 2016 di un macchinario capace di fornire dati ufficiali di analisi delle proteine, incrementando così la nostra efficienza. In tema di tecnologia avanzata delle strumentazioni, poi, come non citare anche i dispositivi dedicati alla ricerca di pesticidi su grani e altri prodotti biologici.

In tema di qualità e sicurezza, avete lavorato molto anche nello sviluppo di filiere certificate e garantite.

Absolutamente. Il tema delle filiere si allaccia alle tante partnership strette negli anni con alcuni dei nostri clienti, che hanno condiviso queste importanti iniziative. Infatti, solo grazie a rapporti di questo tipo è possibile mettere in pratica concretamente la realizzazione di prodotti di eccellenza, come quelli ottenuti esclusivamente da grani 100% italiani o quelli regionali ‘Prodotti di Puglia’.

Ma cosa vi ha spinto a investire sul tema della tracciabilità?

Il principio di rendere il prodotto tracciabile in ogni fase della lavorazione è una garanzia essenziale che contraddistingue l'azienda. Il molino, infatti, è situato in mezzo ai campi, al centro di una zona vocata alla produzione di grano e le nostre filiere sono Iso 22005, ossia sistemi tracciati con una normativa internazionale, rinnovata di anno in anno, dopo accurati controlli effettuati dalla

semina fino al raccolto e successivo stoccaggio e macinazione. La garanzia della tracciabilità vale, innanzitutto, per la filiera 100% italiana, coinvolgendo anche quella del grano Senatore Cappelli e le filiere biologiche, in cui tutte le aziende nostre fornitrici sono tracciate allo stesso modo e con i medesimi principi. Con grande soddisfazione posso affermare che oggi siamo l'unico molino ad applicare un sistema di questo tipo.

Cosa sta alla base della scelta di scommettere sulle filiere certificate?

Ho scelto di fare impresa adottando la massima trasparenza. E per sostenere quest'obiettivo Molino De Vita premia con la giusta remunerazione e un corretto guadagno ogni attore coinvolto all'interno di queste iniziative, uomini e donne che partecipano attivamente a importanti progetti nel segno della qualità. D'altronde, provengo da una famiglia di agricoltori che da sempre mi ha insegnato a lavorare correttamente, a tutti i livelli.

Il mondo della lavorazione del grano, soprattutto per quel che riguarda il settore biologico, in questi ultimi anni è stato al centro di alcuni scandali legati a frodi nelle certificazioni: qual è il suo giudizio in merito?

Faccio un ragionamento partendo da un dato oggettivo: per gli operatori del settore biologico le certificazioni rappresentano l'applicazione delle leggi. In materia, però, è fondamentale che tutti rispettino il regolamento oltre il banale pezzo di carta.

In che senso?

Dopo i recenti episodi di frode venuti alla cronaca, come molino ci siamo preoccupati d'inserire nei nostri piani di autocontrollo maggiori dati identificativi, nonché la conoscenza diretta di ogni singolo fornitore: perché le nostre filiere sono composte sì da aziende, ma soprattutto da uomini. Siamo abituati a tracciare tutto sul campo, tanto da esserci dotati di un ufficio agronomico specializzato e dedicato a questo tipo di controlli. Registriamo, di conseguenza, tutte le operazioni effettuate e raccogliamo ogni sorta d'informazione sui fornitori e sull'origine dei prodotti: per essere ancora più concreti, siamo in grado di individuare il singolo pezzo di terra su cui nasce il grano che maciniamo. Ma, attenzione, non sto dicendo

nulla di eccezionale, se non quella che dovrebbe essere la normalità...

Che cosa intende?

Nel corso della mia esperienza ho capito che non basta accontentarsi solo del pezzo di carta: un elemento necessario, ma – evidentemente – non sufficiente. Oggi, infatti, scarabocchiare quel pezzo di carta è più facile di quanto possa apparire. Ed è proprio questo che ha provocato gli scandali che il settore ha subito negli ultimi anni. Per contrastare le frodi, come dicevo, occorre puntare sempre più sul rapporto personale: conoscere, cioè, il proprio fornitore, la sua moralità, come lavora, per poi poter garantire la qualità e la sicurezza della referenza che si propone sul mercato.

In un mercato in forte espansione, com'è quello del bio, questo discorso vale anche per gli operatori del trade?

Absolutamente, vale per il trade, ma anche per i consumatori. Tutti, infatti, sono oggi chiamati a compiere un passo in più: devono imparare a conoscere a fondo i loro fornitori e le aziende produttrici. Vanno richieste informazioni specifiche e si deve mantenere un contatto costante, perché, soprattutto in un comparto così complesso come quello del biologico, oggi le certificazioni non rappresentano più una garanzia scontata di qualità.

Torniamo al molino per un'ultima domanda: quali sono i progetti che vi vedranno impegnati nel prossimo futuro?

In agenda abbiamo già diversi progetti e nuovi obiettivi da raggiungere. In programma, nei prossimi anni, c'è innanzitutto l'incremento del numero dei nostri silos “green” dedicati al biologico. Su questo tema, a breve presenteremo importanti novità: c'è, però, ancora un po' da attendere prima di svelare di cosa si tratterà. Lo stesso discorso vale per un altro progetto tecnologico che stiamo sviluppando, collegato ai silos dei prodotti finiti, puntando a migliorare il nostro sistema logistico. Un'ultima anticipazione riguarda, infine, una novità nella produzione, che caratterizzerà le referenze per poter esprimere ancor meglio l'intenso legame con la terra: anche per questo progetto, però, temo ci sia un po' da attendere prima di poter svelare di cosa si tratterà.

Matteo Borré