

Boom del saraceno Le vendite del grano sono in impennata

Clara Castoldi

Trend alimentare La ditta Molino Tudori di Teglio conferma la nuova tendenza del mercato: più 50% «Sempre di più le persone che usano queste farine» Lo dicono gli esperti, i nutrizionisti o i dietisti: consumare prodotti integrali fa bene. Ecco allora una maggiore attenzione, quando si compra, verso cracker, snack, pane, dolci integrali o ai cereali. È il caso dei prodotti fatti con la farina di grano saraceno che hanno subito un' impennata di richieste. La conferma viene dal Molino Tudori di Teglio - che, insieme al Molino Filippini, è una storica e radicata realtà in provincia -, dove la richiesta di farina di grano saraceno negli ultimi anni è aumentata del 40-50 per cento, con punte anche più alte: clienti che consumavano 20 tonnellate al mese, sono passati a 40. Tradizione di famiglia Lo afferma Davide Tudori che conduce l' azienda tellina, insieme alla sua famiglia: il papà Angelo, la mamma Claudia, la sorella Michela. In ditta anche il cognato Emanuele e quattro dipendenti. «Le grosse aziende dolciarie hanno ideato ricette alternative, utilizzando ad esempio la farina di grano saraceno, perché le persone, per moda o per problemi di salute e allergie, si stanno orientando verso determinati prodotti - spiega Davide Tudori -. Dunque la richiesta di farina di grano saraceno, che è quella che noi trattiamo esclusivamente, è cresciuta a dismisura. Il lavoro va molto bene. Nel nostro caso, siamo un' azienda a conduzione familiare e tale intendiamo rimanere, perché vogliamo seguire tutte le fasi della lavorazione in prima persona per garantire la massima qualità e controllo. Il nostro mercato è italiano». Davide è la quarta generazione di mugnai Tudori. Il bisnonno Antonio è il capostipite, poi è venuto il nonno Camillo e il padre Angelo. «Il mio bisnonno lavorava al mulino Menaglio (il mulino a San Rocco, oggi di proprietà comunale e gestito a fini didattici dall' associazione per la coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali alpini tradizionali, nda) - racconta Davide -. Mio nonno ha continuato prima lì, poi ha costruito un mulino per conto suo lavorando a livello locale. Erano ancora i tempi in



cui i contadini di Teglio portavano il loro grano da macinare, tante volte si trattava di uno scambio di farina con altri prodotti. Quando mio padre ha iniziato, ha avviato l'attività a livello industriale e cominciato a importare grano saraceno dell'estero, visto che, nel corso degli anni, la produzione, a Teglio è diminuita. In passato ci si approvvigionava in Cina, oggi invece importiamo dalla Polonia». Annualmente l'azienda Tudori importa fra grano saraceno biologico e convenzionale 3mila tonnellate all'anno, da cui si producono 1.500-2000 tonnellate di farina che viene venduta all'industria dolciaria e di prodotti da forno. Conditio sine qua non è quella di una farina senza glutine, che è molto richiesta dal mercato. In parte minore la farina di grano saraceno prodotta dal mulino viene miscelata con la farina di mais per la polenta venduta nella grande distribuzione e negozi. Due linee separate Il Molino Tudori da un anno ha fatto un oneroso investimento per dividere gli impianti convenzionale e biologico e garantire, quindi, produzioni separate al 100 per cento. «A livello europeo siamo l'unica azienda che lavora con il grano saraceno con due linee separate - conclude Tudori -. Ciò significa che non c'è promiscuità fra i due prodotti. Le fasi di lavorazioni sono uguali, ma cambia la materia prima che ha la **certificazione** controllata dal contadino al consumatore finale. Vendiamo la farina biologica solo alle industrie che fanno snack, biscotti, pane. Delle 3mila tonnellate di grano saraceno all'anno, circa mille vanno per il bio e 2mila per il convenzionale».