

“Nonno Mariano”: una storia di grano dal campo al piatto



Ridare valore al grano duro trasformandolo in pasta di alta qualità “dal campo alla trafila”. Questo l’obiettivo del pastificio agricolo Mancini che, grazie anche alla collaborazione di CGS Sementi da cui acquista il seme, sceglie le migliori varietà di grano duro e le coltiva nei campi attorno alla sede aziendale di Monte San Pietrangeli (FM), dove lo trasforma in spaghetti, fusilli, paccheri e tanti altri formati di pasta artigianale.

«Nei primi anni 2000 l’azienda agricola produceva solo grano – ci ha raccontato **Massimo Mancini**

, titolare del pastificio agricolo – e la redditività era decisamente scarsa, questo mi ha spinto ad avventurarmi in una sfida rischiosa, quella di costruire un pastificio in mezzo ad un campo di grano».



CGS Sementi



La sfida Massimo l'ha vinta grazie ad una visione precisa, investire in un impianto ad elevata tecnologia per produrre in modo artigianale pasta di grano duro di altissima qualità. «Siamo partiti con soli 60 ettari nel 2010 ed oggi ne coltiviamo circa 600 (di cui circa 300 a grano duro) con un approccio simile al viticoltore che si produce il vino, solo che noi facciamo pasta». Attualmente il pastificio produce 18 formati di pasta su tre differenti linee (classica, integrale e da grani turanici), impiega oltre 25 persone e il fatturato 2018 ammonta a circa 3,7 milioni di euro.



Spighe di grano duro Nonno Mariano di CGS Sementi

«Il grano duro occupa circa il 57% della superficie aziendale – ha evidenziato **Paolo Mucci**, responsabile agronomico dell’azienda agricola – e l’appezzamento più distante è a circa 26 km dal centro aziendale. Lavoriamo con un approccio “campo-specifico” – ha aggiunto Mucci – nel senso che conosciamo le caratteristiche pedologiche ed agronomiche dei vari campi e utilizziamo sistemi di supporto delle decisioni (Grano.net®) per valorizzare al massimo le potenzialità delle varietà, che giocano un ruolo fondamentale per il prodotto finale, cioè quello che finisce nel piatto del consumatore».



Paolo Mucci (a sinistra) e Massimo Mancini

Partnership e comunione di intenti

Il “mix” di varietà della pasta Mancini attualmente è composto dalle varietà di grano duro Maestà, Nazareno, e Levante , che verrà sostituito a partire dal 2021 dalla varietà “Nonno Mariano”.

Il nodo della collaborazione tra CGS e Mancini Pastificio Agricolo, che dura sin dagli inizi del progetto, è proprio nell’individuazione delle varietà più adatte alla destinazione d’uso finale: «Mancini Pastificio Agricolo ha fatto del lavoro con CGS il patrimonio di base su cui si basa la sua filosofia di produzione: una pasta, per essere eccellente, deve anzitutto disporre della migliore materia prima possibile – ha spiegato **Oriana Porfiri**, agronoma e breeder per CGS Sementi. L’obiettivo del nostro lavoro in campo è proprio questo: individuare frumenti con le caratteristiche che ci richiedono i nostri clienti che a loro volta rispondono alle esigenze dei consumatori».



Oriana Porfiri durante la visita ai campi prova CGS presso l'azienda Nabissi (Urbisaglia -MC)

La nascita della varietà di grano duro “Nonno Mariano”, dedicata al nonno di Massimo Mancini, agricoltore che ha coltivato e trebbiato cereali per decenni, è avvenuta proprio con questa filosofia: «È una varietà nella quale CGS ha concentrato ottime caratteristiche agronomiche e qualitative adatte in particolare per l'impiego dell'azienda agricola e il pastificio Mancini, ma sicuramente per molte altre aziende agricole – ha continuato Porfiri. Nonno Mariano, già presente nel catalogo Semia per le semine 2019, è una varietà medio tardiva caratterizzata da elevato accostamento, alta resa in macinazione e profilo qualitativo molto equilibrato».



Il team di CGS Sementi e di Mancini pastificio agricolo in campo davanti al grano

«Questa collaborazione – ha evidenziato **Fabio Fuselli**, AD di CGS Sementi – è un esempio di collaborazione tra diversi attori della filiera del grano duro che spero faccia da apripista per esperienze simili. Per Mancini rivolgersi a CGS ha significato avere un interlocutore altamente competente per individuare il miglior profilo varietale della materia prima, coerentemente con l'alto obiettivo qualitativo di pasta fissato – ha aggiunto Fuselli – ma per entrambe le realtà, l'opportunità di conoscersi a vicenda ha rappresentato finora la possibilità, unica, di sperimentazione diretta e "su misura" sui frumenti duri con l'effetto di creare valore economico e di offrire al consumatore una pasta certificata, tracciata e soprattutto buona».

Lorenzo Andreotti

Scopri come viene prodotta la pasta Mancini, guarda la fotogallery

