

Grano e tradizione, la verde vallata della pasta

Goffredo Locatelli

Se c'è una cosa che i giornalisti non dovrebbero mai fare è scrivere senza vedere. Ve la faccio breve: sono andato nella Baronia, quell'area a cavallo tra Campania e Puglia dove si stende la valle dell'Ufita, che prende il nome dal fiume che l'attraversa. Nel fondo valle c'è una spianata. E in mezzo alla spianata una meraviglia tecnologica: lo stabilimento della pasta Baronia. A quest'ora, le dieci di una placida giornata di ottobre, troneggia sotto una cupola di cielo azzurro offrendo di sé una gigantesca immagine calata a terra dal cielo. La gran cerimoniera è lei, Maria Gabriella De Matteis, che appena arriva è dolce nei modi e nel tono di voce. "Venga a vedere, - dice stendendomi la mano - le farò da guida in un itinerario che sintetizza il nostro lungo lavoro". A distanza ravvicinata, la mia specialissima guida ha il fisico di una ragazzina che indossa un giacchino bianco dal quale emerge una camicia azzurra con cravatta in tinta. Ne scorgo gli occhi scuri vivacissimi, due orecchini ai lobi e la grazia di chi è spinta all'azione secondo quanto detta il cuore.

"Cominciamo dal mulino, - dice - macina 400 tonnellate di grano al giorno". Entro e m'assale il profumo delle semole macinate, il rimbombo e gli sbuffi delle semolatrici, il brontolio degli aspiratori. Salgo col montacarichi al settimo piano e qui cominciano le meraviglie perché i luoghi muovono emozioni: mi si apre sotto l'intera vallata con le balze ariose sul confine, i campi punteggiati da covoni, lecci, carpini, castagni, e una dozzina di paesi che sonnecchiano sotto secoli di abbandono. A ridosso di Flumeri c'è Grottaminarda, il centro più importante, poi Trevico, Sturno, Frigenti, Gesualdo, Castelbaronia, Carife, Roccasanfelice. E altri minuscoli borghetti dove da decenni la gente ha due alternative: rimanere incatenati alla terra oppure fare le valigie, prendere il treno e disperdersi per il mondo. La rivoluzione è datata 1977, quando la Fiat arrivò per costruire una cattedrale nel deserto che doveva produrre diecimila autobus all'anno.

In realtà la Fiat è un corpo estraneo, qui la cultura è quella contadina perché questa è un'area cerealicola fin dall'età antica. Il vero miracolo non sono gli autobus, è il milione di quintali di spaghetti, penne, paccheri, lasagne e fettuccine sfornato ogni anno dallo stabilimento Baronia. L'azienda nasce nel 1993 dalla testa di due amici, Armando De Matteis e Franco Grillo. Il loro progetto è ambizioso: rilanciare la tradizione molitoria irpina, vecchia di 150 anni. Ci sono riusciti realizzando una modernissima struttura che oggi è un'eccellenza del made in Italy nel mondo.

"Produciamo cinquemila quintali di pasta al giorno che inviamo in 40 paesi, - racconta Maria Gabriella - abbiamo 120 dipendenti, più una ottantina nell'indotto, e tre turni di lavoro. Le nostre famiglie hanno dato l'anima per realizzare ciò che vede. Io sono architetto, ma lavoro a tempo pieno in azienda facendo la spola da Avellino a Flumeri". Più parla e più la mia guida mi trasmette la beatitudine di una donna intelligente che dice ciò che pensa senza darsi arie. Non si esalta, non si affligge, delle parole brucia le scorie morte. Mi dice che ha due figlie e che anche lei all'inizio ha fatto la gavetta andando a promuovere la pasta nei negozi. "Il paradosso è che gli irpini non mangiano la nostra pasta, ma nel Triveneto sì. E anche in Inghilterra, dove siamo i primi, o in Giappone". Maria Gabriella spiega che qui si usa il grano duro più

pregiato per produrre una pasta di alta gamma e che il padre Armando ha trasformato lo stabilimento di Flumeri in un gioiello tecnologico tra i primi d'Italia. Nel giro di pochi anni l'azienda si è affermata nei "private label" di grandi clienti italiani, inglesi, tedeschi, americani, che in molti casi affidano allo stabilimento di Flumeri la totalità delle proprie linee di pasta secca e all'uovo.

Nell'ora di spacco trovo riuniti intorno a un bel piatto di maccheroni col pomodoro tutto il board della società: col presidente siedono familiarmente gli esponenti della seconda generazione, tutta gente motivata e convinta che le cose fatte con l'anima hanno più sapore.

Armando De Matteis, il presidente, ha 70 anni, un volto rubizzo e un'eleganza sfacciata. Dalle prime battute mi appare come una persona alla ricerca inesausta di una misura d'ironia e distacco. Accompagnandosi con una mimica scarna e un'oratoria impetuosa, costruisce periodi che contengono storia e giudizio, dubbio e proposta, passione culturale e sincero pragmatismo. "Sono il terzo dei sei figli di un costruttore di Casalbore, - racconta - iniziai a lavorare a 18 anni, interrompendo l'università. Negli anni novanta, rallentata l'edilizia, scoprimmo un piccolo pastificio di Lioni che il titolare vendeva perché senza eredi. A onor del vero, io non avevo mai visto un pastificio, ma prenderlo e farlo rinascere ci sembrò una buona idea, così lo acquistammo. Allora aveva un modesto fatturato e un altro nome, oggi fattura 90 milioni di euro e l'abbiamo chiamato Baronia in omaggio al territorio". Ma come avete fatto a imporvi sui mercati internazionali?

Sorride, il signor Armando, confessa che ancora oggi lui lavora 12 ore al giorno e che nello stabilimento ha persino ricavato una stanzetta per dormirci, quando non ha tempo di tornare a casa. E poi aggiunge: "Anche se non sono nato pastaio, ho sempre intuito la forte potenzialità del settore. Il resto l'ho imparato per strada. Il primo segreto della nostra qualità è la materia prima, la miscela dei grani. Le colline dell'Irpinia ne producono da secoli, e la Capitanata, principale area di grano duro in Italia, è a pochi km da noi". De Matteis mi ricorda con orgoglio che il suo pastificio è uno dei pochi che hanno un proprio mulino, e che quando dall'estero arrivano i buyer in visita restano a bocca aperta per le meraviglie dell'impianto. "Eppure c'è gente che in Irpinia non sa nemmeno che esistiamo. So bene che per affermare un marchio ci vogliono decenni, nel frattempo lavoriamo con i private label, le grandi catene alimentari che si rivolgono a noi". Gli chiedo perché un bravo imprenditore come lui è così poco noto. "Sono felice di non essere noto, - ribatte - ho rifiutato persino di fare il presidente degli Industriali di Avellino. E forse la mia azienda sta andando avanti proprio perché da queste parti nessuno ci conosce. Ma venga a vedere e capirà...". Da qui comincia la mia lunga visita allo stabilimento. Sarà una visita piena di meraviglie e per raccontare ciò che ho visto occorrerebbe un'altra pagina di giornale: mi sono ritrovato dentro una memorabile sinfonia industriale, una turbolenza di macchinari, vibrazioni, tonfi, rimbombi, strepiti. Per un inganno del mio occhio mi sono sentito come un bambino a Disneyland, perché qua la fabbrica si eleva al rango di castello incantato, animato dai suoni più dissonanti, più strani, più aspri per l'orecchio, e da un mago in camice bianco, l'Armando De Matteis, che cammina, preme pulsanti, sposta oggetti, discute con gli operai. Che personaggio. Ha moglie, tre figli, quattro nipoti e nessunissima voglia di mollare le redini. Ma come fa? Lo capirò alla fine, prima di salutarci, leggendo alla parete del suo ufficio una frase incorniciata: "D'ora in poi mi rivolgo solo al futuro perché ho deciso di passarci il resto della mia vita".

Più chiaro di così, si muore.

(Il Mattino, 18 ottobre 2010)