

SI PARLA DI...

ARMANDO DE MATTEIS, PRESIDENTE DELL'OMONIMA SOCIETÀ CHE PRODUCE LA PASTA BARONIA

Nella valle del grano il futuro è arrivato

di Mirko Locatelli

Prima di raccontarvi questa bella storia vorrei darvi un consiglio: se vi trovate a passare in quell'area a cavallo tra Campania e Puglia dove si stende la valle dell'Ufita, osservate con attenzione il panorama. Vedrete che nel fondo valle c'è una spianata, e in mezzo alla spianata, due enormi templi dedicati al dio del progresso e della modernità. Il primo, costruito (coi soldi nostri) dall'avvocato Gianni Agnelli 35 anni fa, è crollato come un castello di sabbia. Il secondo, costruito dal signor Nessuno (coi soldi suoi), è vivissimo perché ha scoperto che, in questo spicchio di Campania scordata, il futuro ha un cuore antico. Se le storie sono belle, belli sono anche i protagonisti. Proverò a presentarvi. Due famiglie toste e intraprendenti, una irpina, De Matteis, e l'altra napoletana, Grillo, sfatando il mito che vuole i meridionali sempre pronti a sbrinarsi quando si mettono in società, hanno realizzato un gioiellino tecnologico tra i più avanzati del mondo, dalla cui bocca esce un milione di quintali all'anno di spaghetti, penne, paccheri, lasagne, lin-

guine, fettuccine, turaccioni, farfalle e lumacconi che vanno a finire nei supermercati europei, americani, giapponesi, australiani. Vi lavorano 120 dipendenti a tempo pieno, più una ottantina dell'indotto, il che di questi tempi - tempi di lupi - è una vera fortuna. I De Matteis e i Grillo si sono impegnati l'anima per realizzarlo. Penando, investendo i loro beni, rischiando. E ora è venuta alla ribalta la seconda generazione, che sta continuando l'opera dei padri. Lo slogan che si sono scelti i figli (Alberto, Marta, Maria Gabriella, Marco, Umberto) è tutto un programma: «Le cose fatte con l'anima hanno più sapore». E con l'anima Baronia ha preso il volo. «Puntiamo sulla qualità della materia prima e sulla passione di chi lavora per noi», mi dirà tra poco Maria Gabriella De Matteis, la bella responsabile della comunicazione. Partorito nella testa di due grandi amici, l'imprenditore Armando De Matteis e l'ingegnere Franco Grillo, il sogno si è avverato nel 1993 quando, delocalizzati gli impianti nella Valle dell'Ufita, è nata la De Matteis Agroalimentare Spa per produrre pasta di alta qualità attraverso un rigi-

do controllo dal grano al prodotto finito. Con questa mission, l'azienda è cresciuta e oggi rappresenta un'eccellenza del made in Italy. Lo stabilimento della Pasta Baronia va visitato, più che raccontato, perché è il futuro che si materializza in un impianto dalle tecnologie ultramoderne. Con simile struttura, e usando il grano duro più pregiato per fare pasta di alta gamma, l'azienda di Flumeri s'è affermata nei "private label" di clienti italiani, inglesi, tedeschi, americani, che in molti casi le affidano la totalità delle proprie linee di pasta secca e all'uovo. Il personaggio di questa settimana, Armando De Matteis, è l'infaticabile presidente dell'azienda. Ha 72 anni, tre figli, cinque nipoti e l'affabilità di un borghese di provincia uscito dalle pagine di un romanzo del grande G.K. Chesterton. Terzo di sei figli, a 18 anni disse addio agli studi per cominciare a lavorare nell'impresa edile del padre. Negli anni novanta, finito il boom del mattone, si guardò intorno per fare un'altra scelta di vita. Gira e rigira, scoprì un malandato pastificio di Lioni che il titolare, Ubaldo Pallante, voleva cedere per mancanza di eredi. «Non

avevo mai visto un pastificio - confessa De Matteis - ma prenderlo e farlo rinascere mi parve, a naso, una sfida allettante. E così mi ci tuffai, assunsi due tecnici della Buitoni, cambiai nome alla ditta e nacque Baronia». Il resto, tutto il resto, il signor Armando l'ha imparato dopo il tuffo. «Ho imparato che il primo segreto per sfondare da pastaio è la qualità del grano. Be', - dice - le verdi colline della mia terra producono da secoli un ottimo grano». Poi aggiunge con orgoglio che quando dall'estero arrivano i buyer restano a bocca aperta visitando questo tempio della pasta italiana che sforna 5.000 quintali al giorno in 130 formati. De Matteis mi porta in una specie di hangar per dirigibili alto 36 metri e lungo 136 dove tutto è mosso da una mano invisibile: si vedono navette senza conducenti correre su e giù per collocare montagne di pasta al posto esatto, in uno spazio equivalente a 13 palazzi di 12 piani. Una meraviglia. Costruito dalla Stöcklin di Losanna, questo sistema di trasporto e stoccaggio è costato 15 milioni di euro e gli svizzeri ci hanno messo un anno per montarlo. «Ven-



Armando De Matteis

ga, venga", m'incita il presidente, e mi mostra gli altri gioielli: i 10 essiccatoi di 30 metri, il reparto presse, le 300 trafilatrici, le 42 rulliere a gravità, le 20 bocche di carico per 40 camion al giorno, e i pavimenti lucidissimi senza neppure un granello di polvere.

«La nostra strategia? - sbotta il presidente - Il controllo totale della produzione, iniziando dalla scelta del grano e dalle semole sempre fresche trasferite dal molino al pastificio mediante appositi tubi. E' stata proprio la sfida della qualità totale a consentirci di competere sui principali mercati».

La Pasta Baronia ha persino una veste di gran lusso. Firmato dall'agenzia Momo Levy, lo styling delle confezioni trasferisce all'esterno le qualità del prodotto. I chicchi di grano duro e le spighe che avvolgono il logo sono state stilizzate in chiave moderna, lo sfondo illuminato da un fascio di luce. Lo slogan "Anima e sapore" sintetizza l'attitudine di chi lavora a mettere l'anima in ciò che fa. Un'anima che si trasfonda in un assortimento di formati che spazia da quelli tradizionali alle specialità dalle forme fantasiose, dalle paste biologiche alle artigianali, dai formati giganti tipici della tradizione cam-

pana fino ad arrivare alla linea di pasta per bambini.

Lo staff di De Matteis è un concentrato di materia grigia: ha lanciato da qualche mese un nuovo marchio di pasta. Si chiama Grano Armando e ha l'ambizione di diventare leader nel segmento premium. A differenza dei principali competitors, questa pasta è prodotta con una nuova varietà di grano dalle caratteristiche straordinarie ed esclusivamente italiana: un bouquet di grani duri di altissima qualità, dei quali il principale è stato battezzato proprio col nome dell'inossidabile presidente. Selezionato in collaborazione con il consorzio Coseme, questo grano è stato già distribuito a decine di coltivatori che hanno sposato il progetto e colto con entusiasmo la grande opportunità di sviluppo e qualificazione. Tutto ciò ha permesso di creare una pasta di filiera integrata al 100% italiana.

Non solo un brand, dunque, ma un ambizioso progetto elaborato dalla nuova leva dei De Matteis-Grillo. Un progetto dai risvolti umani, per giunta. L'obiettivo è di creare un forte legame tra tutti coloro che vivono di grano in questa splendida vallata verde lontana anni luce dal degrado metropolitano.

IL CONVEGNO

"NGF: DALLA RICERCA DI BASE ALLA RICERCA APPLICATA"

La molecola che dà speranza di vita

Si chiama Nerve Growth Factor, cioè Fattore di crescita nervoso: è una molecola scoperta nei primi anni Cinquanta da Rita Levi Montalcini (nella foto), che la individuò la prima volta in alcuni tessuti tumorali, poi nel veleno di serpente e nelle ghiandole salivari di un topo. Oggi è noto che il Ngf prodotto (ma non solo) da una grande varietà di cellule presenti nel sistema nervoso centrale e periferico e ottenuto da qualche anno anche per via ricombinante con tecniche di ingegneria genetica, è una speranza di vita per i tanti pazienti, forse troppi, affetti da patologie neurodegenerative (dal morbo di Parkinson all'Alzheimer). Una grande sfida per la medicina. Se ne

discuterà venerdì nel convegno "Ngf: dalla ricerca di base alla ricerca applicata" che si terrà, a partire dalle 9, nella sala conferenze Cisl Medici Campania, al 44 di via Melisurgo. Un'iniziativa fortemente voluta dalla Fondazione sorta cinque anni fa in nome di Maria Rosaria Maglione (www.mrmfoundation.com) e presieduta dal figlio, il neurochirurgo Alberto De Bellis, in collaborazione con Luigi Aloe, allievo storico e prediletto della Montalcini con la quale lavorò nel 1967 presso la Washington University di St. Louis negli States, attualmente direttore del laborato-



rio per lo studio del Ngf e dei suoi molteplici impieghi in terapia dell'Istituto Cnr di Roma. «Lo scopo del convegno - spiega De Bellis - è di divulgare, sensibilizzare il mondo scientifico e l'opinione pubblica sull'efficacia terapeuti-

ca di questa molecola sulla quale la Fondazione ha concentrato gran parte dell'attività di ricerca finanziando anche una borsa di studio». «Recentemente abbiamo infatti trattato alcuni pazienti in fase precoce o avanzata della malattia - prosegue - somministrando per circa un anno come spray nasale il Ngf murino purificato dalle ghiandole salivari del

ratto, utilizzato prevalentemente sia nella ricerca di base che in quella clinica, ed i risultati preliminari sono stati incoraggianti con un rallentamento del processo degenerativo». Per la scoperta e l'individuazione del ruolo svolto dal Ngf sulle cellule nervose, nel 1986 Rita Levi Montalcini venne insignita del premio Nobel. A chiusura del convegno, uno spazio video dedicato ai "Bambini del Madagascar" di Manina Consiglio, amica d'infanzia di Maria Rosaria Maglione, l'ex insegnante di filosofia da anni impegnata con la sua associazione nell'isola di Nosy Be dove con l'amore ed il sorriso ha strappato all'indigenza tanti piccini.

pagi

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

Le doti armoniche dei Viggianesi

di Carlo Missaglia

A volte viene la voglia di sapere quali siano stati i mezzi attraverso i quali, la nostra canzone, abbia superato mari e monti arrivando sino alle plaghe più lontane, con la sola forza, sembrerebbe, della sua melodia. Ora a differenza dei trovatori francesi o comunque, di quanti andavano in giro per le terre, a cantare la loro tradizione musicale, e come strumento di accompagnamento alla voce, nella maggioranza avevano il liuto. I nostri cantori itineranti, si dotavano invece di uno strumento a 37 corde, denominato arpa anch'essa, ma ben diversa da quella classica da concerto. Questo modo di fare musica, lo possiamo trovare presente nel mondo della canzone, sin dai più antichi scritti sulla materia. Ed ecco allora che troviamo un Joan Leonardo di l'Arpa così soprannominato proprio perché accompagnava il suo canto, le sue villanelle, col suono dell'arpa. Nella storia però chi maggiormente ha caratterizzato questa maniera, modo espressivo, siano stati i Viggianesi. Erano costoro, abitanti di Viggiano, in terra di Basilicata, a monte del lago di Pietra del Pertusillo e: "vivevano di naturali armonie proprio come se fossero usignoli". Due le prerogative o meglio, le caratteristiche di questo popolo lucano: la musica e la terra. La vanga, e l'Arpa: ecco i due strumenti che la natura e l'arte, congegnarono per quella operosa

gente. Non è questo lo spazio nel quale esaltare le doti dei solerti "vanguatori" di Viggiano, sta a chi ha la contezza di questo settore, più vicino alla materialità. A me tocca di scorrere dei viggianesi figli dell'armonia. Costoro, sotto l'ombra dei faggi che inghirlandano il natio colle, guardano di porci, che licenziano dal suo padrone certo signor Polidoro, fu costretto a partire. Si appese l'arpa a tracolla e giravagò di paese in paese, di nazione in nazione fino ad attraversare l'oceano ed approdare in America. Qui la sorte fu finalmente benevola con lui concedendogli onori e danari. Si sposò, ed ebbe vari figli. Quando tornò in Viggiano il figlio dell'antico padrone, Vincenzo si innamorò di una sua figliola e fu così che il povero guardiano di porci si trovò imparentato con la potente famiglia del suo vecchio padrone, che se non lo avesse licenziato, lo avrebbe visto ancora nel suo stato di guardiano di porci e non ricco possidente. Ed ancora Antonio Varalla, il quale in trentacinque anni di peregrinazioni, accumulò un così cospicuo patrimonio, da permettergli di vivere gli ultimi anni di vita nel suo paese, riverito, rispettato ed ammirato. Questi suonatori di arpa, valenti e preparati, venivano fatti oggetto di molta attenzione entusiastiche e, così, poteva avvenire che li si incontrasse a bordo di navi dove un appassionato comandante, li aveva accolti scambiando un passaggio per le Americhe con una loro presenza

musicale costante durante il viaggio. Questo uno dei modi con cui le nostre canzoni attraversarono i mari per approdare a nuovi lidi e mettere quelle radici talmente profonde che ancora oggi, a distanza di più di due secoli, sono presenti nel patrimonio musicale di quei popoli. So palummele cu li scelle d'oro Tutt'e canzone napulitane. Nascono pe vulà quann'è l'autunno Pe cchiù luntane terre do munno Ma po ccà tornano quanno è l'està. Scriveva Libero Bovio in una sua canzone del 1917, ripercorrendo nei versi quella storia, nel suo divenire mondiale. Torniamo ora ai viggianesi e fra i tanti, quelli che col frutto dei loro successi riuscirono a conquistarsi una serena vecchiaia. Ne scelgo uno sicuramente fu tra i più bravi: Francesco Penello o Pannella. Egli aveva iniziato la sua vita itinerante all'età di 17 anni. Con l'arpa, avuta in eredità da un suo avo che a quel suono aveva intonato i brani di Cimarosa e Jommelli, e l'aveva poi passata a suo padre che vi aveva esaltato le note di Rossini e Mercadante, e quando infine era giunta a lui, egli, con quella a tracolla, si era messo in cammino. Quando il Regaldi lo incontrò era ancora in piena attività, in quel di Santa Lucia. Ne riconobbe la voce che aveva ascoltato in passato ad Ischia alla festa campestre di Lacco Ameno. Non si fece sfuggire l'occasione e lo invitò a suonare presso la sua dimora.

Qui il buon vecchio che si accompagnava con due giovani musicisti, suonatori di violino, cominciò a raccontare la sua storia: Sono di Viggiano, disse, e dopo molto peregrinare trovai fortuna e raccolti tanti soldi da garantirmi giorni beati nella quiete del mio paese. Senonché in patria fui invidiato, e la calunnia mi percosse di malvagie accuse, dalle quali per uscir salvo, mi fu mestiere spendere tutto l'aver mio. Ridotto così allo stremo dalla povertà, vecchio di settantatré anni, per vivere sono costretto a nuovamente viaggiare con l'arpa. Raccontò inoltre di non aver visitato paesi lontani, ma di essersi mosso solo in l'Italia ed in Provenza, patria delle romanze e dei trovatori. I nipoti, perché tali erano i giovani che a lui si accompagnavano, ci tennero a precisare che: lo zio era stato, in verità, in lontanissimi siti, di aver visitato il Perù, e di essere rimasto a Lima, non solo continuando nel suo mestiere, ma anche dando molte lezioni di musica. Era presente in quella occasione anche Mattei, noto pittore paesaggista dell'epoca, che volle fare un ritratto del vecchio Pennella, calvo sdentato e dolorante. Chi sa che fine avrà fatto quel dipinto! Il Regaldi rimase estasiato da quell'immenso repertorio di canzoni napoletane che il trio continuava a suonare senza riposarsi, tanto da chiedere come facesse a conoscerne in così gran copia. Il Pennella rispose con la massima naturalezza: comperandole al prezzo di

un grano per ciascuna, dai venditori, che con un fascio di tali canzoni schiamazzando fanno il giro di tutta Napoli. Ecco allora un'altra testimonianza, sul come si diffondesse la nostra canzone. Ma non solo al popolo erano destinati quei brani, di fatto, i nostri armonici pellegrini di Viggiano, narrano anche di liete accoglienze, fatte da dame ingioiellate, in splendidi palazzi, il che sta a riprova che anche la nobiltà non era distante da quell'arte che ad un primo sentire, sarebbe potuta sembrare minore. Addio allora Viggianese, e grazie a te: che, come figlio della musica, recasti nel mondo le armonie dei nostri marinai, dei nostri pastori, dei nostri fedeli, dei nostri grandi compositori. Ed un ricordo grato, vada anche a Vincenzo Bellizia valentissimo costruttore d'arpe, costruite con gli abeti delle selve lucane. Anche la sua fama varcò i confini di Viggiano tanto che nel 1845 alla pubblica esposizione delle Belle Arti a Napoli, avendo presentato un'arpa splendente di dorature, fu insignito della medaglia d'argento, e non solo, ma anche la società economica di Basilicata volle regalarli 100 ducati. In quell'anno gli furono commissionati 145 strumenti.



Continua
www.carlomissaglia.it