

Mulinum: la più grande startup agroalimentare è calabrese e nasce in Rete

Data: Invalid Date | Autore: Luna Isabella



CATANZARO - La Calabria potrebbe essere descritta come una regione florida, colma di una strepitosa varietà di risorse naturali e umane che apportano valore aggiunto ad una terra già splendida per sua conformazione naturale. [MORE]

Ma indicatori di benessere economico come il Pil non possono rispecchiare le potenzialità della regione tra lo Ionio e il Tirreno, con la conseguenza che per l'Eurostat la Calabria sarebbe la regione più povera d'Italia. All'interno di questo scenario prende vita l'iniziativa di Stefano Caccavari, ventisette anni, di San Floro (Catanzaro).

Ha studiato Economia aziendale presso l'Università della Calabria e oggi il suo sogno sta prendendo forma: con caparbietà e dedizione, il giovane calabrese intende riportare le terre di famiglia alle antiche colture, sfruttando le conoscenze maturate nel tempo e consapevole del valore sociale e ambientale di tale operazione. Tutela del territorio e guadagno in termini di salute attraverso la riscoperta di materie prime incontaminate costituiranno il valore aggiunto di un'attività lavorativa che vedrà impegnate anche altre persone.

Tutto ha avuto inizio con l'iniziativa Orto di Famiglia, che si sostanzia nell'assegnazione su richiesta di piccoli appezzamenti di terreno della famiglia Caccavari in cui coltivare i propri ortaggi in modo rigorosamente bio, sicuri di consumare poi prodotti genuini e saporiti. Il programma, creativo ed ecosostenibile, ha attirato l'attenzione di media nazionali e internazionali, nonché dell'epidemiologo Franco Berrino e del panificatore romano Gabriele Bonci, maestro della pizza da farine biologiche.

Molto interesse è stato suscitato dal prosieguo della suddetta iniziativa, che cade sotto il nome di Mulinum: un progetto unico, fondato sul recupero di un mulino a pietra per tornare a produrre la farina come un secolo fa. "Entrambi i progetti – afferma Stefano - nascono dalla volontà di creare qualcosa di bello e di utile in Calabria", a riprova dell'attivismo di una generazione, quella dei giovani

calabresi, che non si arrende davanti al crescente impoverimento economico a vantaggio di pochi, e intende ripartire dalle antiche e più salubri tradizioni per rilanciare la propria terra.

Un doppio successo, quindi, cui ha contribuito la piattaforma web: dopo Orto di Famiglia, il neolaureato ha infatti lanciato un annuncio su Facebook e “la mia gente mi ha aiutato, finanziandomi un progetto singolare e unico, il progetto Mulinum, il primo mulino a pietra dove il grano diventa farina e nello stesso casolare la farina viene trasformata in prodotti da forno come pane, dolci e pizza”.

Un processo biodinamico ‘made in Calabria’ che vede la partecipazione di ben 101 soci da tutta Italia. Mulinum, spiega Stefano, è un “casale in bio edilizia dove il grano si trasforma, con filiera cortissima, in prodotti da forno”. Dopo aver conosciuto panificatori e pizzaioli d’Italia, oltre ai produttori di grano biologico, è nata Mulinum srl, la prima startup agroalimentare finanziata in pochissimo tempo in Rete con mezzo milione di euro di capitali privati.

I lavori per la costruzione del casale in bio edilizia inizieranno a settembre. Ma come fare a proteggere le colture senza il ricorso alla chimica? In due modi: coltivando sempre il doppio delle verdure necessarie, poiché qualcosa può andare storto; il secondo modo è la lotta biologica ovvero l’utilizzo di insetti innocui che mangiano gli insetti cattivi e di batteri naturali in grado di sconfiggere i parassiti che non hanno predatori naturali.

“Se qualcuno vuole mangiare la vera farina integrale, quella biologica e senza chimica, quella di 100 anni fa, allora al Mulino di San Floro troverà proprio quello che cerca”, ha detto entusiasta Stefano. La Rete veicolerà anche la commercializzazione delle farine, che potranno essere acquistate sul sito della Mulinum. A partire dalla sua esperienza, prima mero sogno, Stefano lancia un messaggio ai giovani:

“Spero che ogni ragazzo trovi la sua missione di vita, la sua missione imprenditoriale se ne ha una, e che ognuno faccia del suo meglio. Non importa se siamo in Calabria o in Lombardia, se uno vuole fare le cose deve alzarsi e mettersi in cammino, bisogna iniziare a muoversi soprattutto quando gli altri stanno seduti e aspettano”.

Luna Isabella

(foto da eataly.net)