



Bio Bank - Rosa Maria Bertino

Dai grani autoctoni *la pasta bio artigianale*

A San Biagio di Argenta (Fe) l'azienda tutta al femminile "La Romagnola" ne produce circa 30 tipologie diverse, in vendita anche nella Gdo ed esportate in molti Paesi europei

**ROSA MARIA
BERTINO**

È nata nel segno dell'innovazione. Ed è grazie all'innovazione che l'azienda "La Romagnola", di San Biagio di Argenta (Fe), con la sua pasta artigianale da trent'anni gioca un ruolo pionieristico e propulsivo nel mondo del biologico. Immersa in un paesaggio unico nella zona del pre-Parco del Delta del Po, l'azienda è circondata da un'area naturalistica di 10 ettari: un vero biotopo naturale attorno a un laghetto, un ex macero utilizzato nel processo produttivo della canapa che si coltivava in quest'area negli anni Cinquanta per uso tessile.

Un'azienda capace di proiettarsi sui mercati esteri – dal kamut importato dagli Stati Uniti, all'export della pasta in numerosi Paesi europei – ma con radici ben salde nel territorio: utilizza grani autoctoni coltivati e moliti in Emilia-Romagna, è aperta al pubblico per la vendita diretta e ospita pure bambini e ragazzi delle

scuole svolgendo attività didattica. Attività che da tre anni culmina con la Festa della canapa, uno degli appuntamenti da non perdere che si svolge nell'ambito dell'iniziativa Fattorie Aperte, promossa dalla Regione Emilia-Romagna per avvicinare città e campagna.

La Romagnola è anche un'azienda tutta al femminile, perché a guidarla sono due donne: Paola Fabbri, fondatrice e socia, e Angela Tabanelli, responsabile marketing e legale rappresentante.

Gli inizi, la ricerca, lo sviluppo

«Tutto è iniziato nel 1987 – racconta Fabbri – dall'incontro con Roberto Bacchini e dall'unione della sua esperienza nella produzione della pasta e del mio interesse per l'alimentazione naturale. Un'avventura partita da un caso fortuito: era stato annullato l'ordine d'acquisto per un impianto per produrre cous cous, così

*Una fase
di lavorazione
nel pastificio
"La Romagnola"*

pensammo di prenderlo noi e iniziammo a produrre cous cous biologico, un prodotto che allora non si trovava sul mercato. Poi venne a trovarci Bob Quinn, fondatore della Kamut International, l'azienda americana che per prima ha riscoperto e lanciato il prodotto in tutto il mondo, e ci chiese se eravamo interessati a trasformare il kamut biologico in farina, cous cous e pasta. Fu il secondo passo: importammo per primi la materia prima dagli Stati Uniti e per primi proponemmo sul mercato italiano pasta e cous cous di kamut».

Il terzo passo – nel frattempo siamo arrivati al 2000 – è stato avviare la produzione della pasta senza glutine biologica, in assoluto anticipo rispetto alla richiesta del mercato. «Oltre al mais – prosegue Fabbri – abbiamo riscoperto altri cereali senza glutine: riso, grano saraceno e quinoa, da soli o in varie combinazioni tra loro. Dal 2006 abbiamo avviato il filone funzionale e salutistico, integrando la pasta con ingredienti importanti per la salute: l'equiseto, la canapa e l'ortica. E, ancora, producendo pasta a basso contenuto di carboidrati con grano, segale, soia e baobab. O quella con un buon mix di carboidrati e proteine vegetali: lupino, ceci e lenticchie».

Dopo la scomparsa di Bacchini nel 2012 è cambiata la compagine sociale, ma non la missione dell'azienda: «L'ultima nata è la pasta per sportivi con solo due ingredienti: semola di grano duro "Senatore Cappelli" e proteina vegetale di pisello ricavata direttamente dal legume (oltre il 28%). E siamo al lavoro con la pasta di grani autoctoni Verna e Gentil Rosso. Perché è vero che siamo importatori di kamut, ma valorizziamo anche i cereali coltivati e macinati in Emilia-Romagna: come il farro che arriva dalle colline bolognesi, i grani autoctoni dalla provincia di Modena, le erbe officinali prodotte da un'azienda dell'Appennino bolognese, il grano "Senatore Cappelli" proveniente da altre province ancora». «Abbiamo sempre fatto ricerca – conclude Fabbri – per trovare nuovi processi produttivi e nuove ricette con cereali alternativi al grano, sempre puntando sulla lavorazione artigianale. Oggi, dopo trent'anni, la soddisfazione più grande è di aver contribuito allo sviluppo del biologico, creando prodotti che prima non c'erano e aprendo nuove strade».

«La nostra pasta a marchio Bio-In – racconta Tabanelli – è in vendita nei supermercati NaturaSì e nei negozi di alimenti biologici. Poi produciamo anche in conto terzi per una decina di distributori specializzati che operano a livello nazionale».

Al servizio delle piccole filiere locali

«Siamo inoltre diventati il punto di riferimento per numerosi agricoltori dell'Emilia-Romagna – aggiunge – che vogliono valorizzare i loro cereali creando piccole filiere locali: si servono di un mulino a pietra per macinare le farine e poi si rivolgono a noi per produrre la pasta. Un lavoro che cresce anno dopo anno, dato che le imprese agricole sono sempre più multifunzionali e sempre più dinamiche sul mercato: vendono nello spaccio aziendale, nell'agriturismo, on line e persino nella grande distribuzione. Alcuni agricoltori sono riusciti a inserirsi tra i prodotti locali in vendita negli ipermercati proprio con la pasta che noi produciamo per loro. E infine, dato che siamo il primo dei dodici importatori italiani di kamut, perfino panifici e chioschi di piadina romagnola ci chiedono la farina di kamut».

Nel 2016 La Romagnola ha raggiunto 800mila euro di fatturato, con una quota del 30% realizzata sui mercati esteri: Danimarca in primis, poi Francia, Polonia, Slovenia, Austria, Portogallo e Germania. «Siamo l'azienda artigianale – conclude Tabanelli – con il maggior numero di referenze di pasta biologica con cereali speciali, circa 80 considerando i vari formati, con 30 diverse tipologie di pasta. Parliamo sempre di pasta secca biologica, corta, lavorata al 100% in purezza, con trafilatura al bronzo, essiccazione lenta e a bassa temperatura. Accettiamo ordini anche per piccole quantità. Nessun'altra azienda può produrre quantità così piccole di pasta, con una conoscenza così profonda, come quella acquisita in questi trent'anni. E, anche se dal prossimo luglio la capacità produttiva raddoppierà per l'arrivo di un nuovo impianto, la nostra vocazione resta artigianale». ■

Il team al femminile del pastificio La Romagnola: Angela Tabanelli (a sinistra) e Paola Fabbri nello spaccio aziendale a San Biagio di Argenta (Fe)



Bio Bank - Rosa Maria Bertino