

Parte dalle donne la guerra agli ultraformati, le storie di impresa in rosa delle donne coldiretti

Farina, acqua, sale e lievito contro farina, acqua, sale, lievito, olio di semi, destrosio, glutine, estratto di malto di frumento, E471-Mono e digliceridi degli acidi grassi, colorante e zucchero invertito. Il prodotto è lo stesso, il pane, ma si nota la differenza? Uno è naturale e l'altro ultraformato. Ne sa qualcosa Giuditta Mercurio, imprenditrice agricola, responsabile Coldiretti Donne Pesaro-Urbino e presidente di Agrimercato Campagna Amica.

Le carte vincenti sono i prodotti assolutamente naturali e la vendita diretta. Detta così sembra facile, ma il lavoro è delicato e complesso, richiede tanta preparazione e capacità imprenditoriale e di confronto con il consumatore.



Perché una parte importante è la divulgazione del prodotto, la narrazione dal seme al pane e a tutti i prodotti da forno che Giuditta insieme alla socia Agnese fa arrivare sulle tavole. Un'azienda biologica e tutta al femminile: Il Gentil Verde, 50 ettari rigorosamente bio nell'entroterra delle Marche, ad Acqualagna.

La gentilezza della terra, la forza delle donne è il motto dell'azienda. Perché bisogna essere forti e avere coraggio per abbandonare il "posto fisso" che per alcuni resta ancora un miraggio e

molte imprenditrici della Coldiretti che approdano nelle campagne per scelta. Dopo la laurea in tecnico di radiologia medica Giuditta ha lavorato in neuroradiologia dell'ospedale Bellaria di Bologna per 10 anni.

Poi quella che lei stessa ha definito la “vera rinascita” la terra. Con l’impegno a proporre sul mercato prodotti sani e sicuri, la risposta a quei cibi ultra formulati che tanti danni provocano alla salute dei cittadini e soprattutto dei più giovani. Sperimentazione, cultura e sociale, sono i pilastri della filosofia aziendale. Perché dentro il pane, i biscotti, i ciambelloni c’è uno stile di vita. L’idea del cibo come nutrimento non solo per il corpo, ma anche per la mente, perché spiega Giuditta” non è solo materia da riempimento, ma porta con sé storia, tempo, identità e cultura”.



La tradizione che sposa l'innovazione, oggi infatti l'avanguardia non sono gli alimenti omologati, ma quelli che nascono da una conoscenza agronomica in grado di affrontare le nuove sfide

naturali. E la ricetta “innovativa” sono proprio i grani antichi, la macinazione a pietra, la lievitazione esclusivamente con la pasta madre, la cottura nel forno a legna. Sono prodotti di massima digeribilità, con poco glutine per venire incontro alle esigenze moderne con sempre più intolleranze alimentari.

“I nostri grani sono biologici al 100%, non utilizziamo neppure i concimi”. Una produzione in sole quattro mosse: “ariamo, ripassiamo la terra, seminiamo e trebbiamo”. L’azienda ha affrontato l’emergenza posta dai cambiamenti climatici puntando su cereali ad alto fusto che si adattano meglio e grazie alla profonde radici i nutrienti li prendono da soli. La rotazione in campo per nutrire i terreni viene effettuata con erba medica, e leguminose per fissare così l’azoto. Tutto naturale dunque come le lavorazioni.

Unico elemento aggiunto agli ingredienti basilici (farina e acqua) il sale. Così per tutta la gamma di prodotti, oltre al pane anche cracker, grissini, pane azzimo. E i consumatori apprezzano la semplicità degli ingredienti che è la vera ricchezza. La vendita diretta dà le massime soddisfazioni economiche in primis, ma non solo. Per Giuditta è vitale il rapporto costante con chi acquista i suoi prodotti da forno. La narrazione è infatti basilare quanto il reddito.

La filiera cortissima è il valore aggiunto, si produce, si va al mercato di Campagna Amica, si vende e si incassa. Così sembra quasi semplice, ma dietro c’è studio, programmazione, impegno, fatica, ma soprattutto una immensa dose di entusiasmo che è l’essenza pura della vera e sana imprenditorialità agricola. Quella che Il Gentil Verde incarna.

Nessuna variazione per i conigli e le uova.