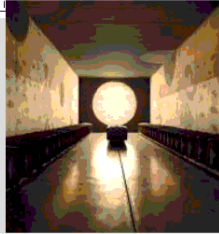


# A TAVOLA CON NOI

**Vino**

La Regola nella Top 100 dei migliori rossi d'Italia

► **Meini** a pag. 4



**Peperoncino**

La magia del piccante Nasce a Bibbona l'avventura di Peperita

► **Mollo** a pag. 3

**Olio Evo**

Per il marchio Laudemio un'annata di qualità Cresce l'export extra Ue

a pag. 5

## I testaroli nascono dai grani antichi

### Sergio Pagani segue la scia del padre

Dopo gli studi in Agraria, il lavoro nei terreni di famiglia

**Il Challenge**

25 chef italiani ma in forza in ristoranti londinesi hanno presentato le loro interpretazioni, con ossobuco, zafferano e parmigiano



Un piatto di testaroli. La passione di Sergio per trattori e seminativi, ha fatto sì che i numeri in meno di due anni quadruplicassero

► **Irene Arquint**

**D**agrande avrebbe voluto guidare i trattori. Di quelli potenti, che solcano i campi voltandone le zolle con un soffio. A ventiquattro anni ha realizzato il sogno e coltiva grani antichi in Lunigiana, utilizzando la farina per creare testaroli artigianali. Proprio come tradizione e nonna comandano. Dopo gli studi in agraria Sergio Pagani ha seguito la scia avviata dal padre nei terreni di famiglia coltivati a Villafranca.

«Nel tempo ne abbiamo presi in affitto altri sottraendoli all'abbandono», racconta. Così gli ettari sono diventati 45, quanti bastano a dare agio alle rotazioni triennali e metterne ogni anno a coltura almeno 15. «Una stagione vengono lasciati a maggese, quella successiva seminiamo a favino che nutre il terreno - spiega Sergio - mentre in campo abbiamo creato un mix di cinque varietà antiche molto belle da vedersi». I contadini sostituirono i grani antichi un po' perché meno generosi nella resa e un po' perché più deboli di fronte alle intemperie. Ma studiarne l'evoluzione, Sergio e suo padre Andrea si sono resi conto di quanta forza la natura mutui dalla solidarietà.

Così l'Inallettabile dal basso fa da spalla ai grani teneri più slanciati come il Frassineto che è molto resistente alle malattie, sorreggendo gli steli quando arriva la bufera, mentre le reste insidiose dell'Andriolo difendono le spighe da volatili ed ungulati, mentre il Verna apporta profumo all'insieme e il Gentil Rosso un colore tendente al nocciolo.

«A questo mix abbiamo unito il Ventitre - proseguono dall'azienda agricola La Rita - una varietà autoctona lunigianese di cui ad ogni mietitura conserviamo una parte di chicchi per la semina successiva, perché non agevoli da reperire». Nell'azienda agricola La Rita di Villafranca in Lunigiana che nel tempo ha ottenuto la certificazione biologica, si coltiva in sistema simbiotico. Vale a dire che per aiutare l'apparato radicale ad estendersi a vantaggio del benessere della pianta, il seme viene "conciato" con le micorrize: un complesso di lieviti, funghi e batteri. Ma dato che non ci troviamo in Pianura Padana e non si vive di soli seminativi, nel 2003 si è accesa l'idea di produrre testaroli prendendo spunto dall'antico testo di Gemma, l'ava che a fine Ottocento viveva in una piccola cascina oggi diroccata. Quel forno in miniatura utile in transu-



Siamo gli unici a realizzare testaroli artigianali ai grani antichi biologici cotti sulla fiamma

manza, perfetto per cuocere pane, agnello, patate e dischi d'impasto realizzato con soli acqua, sale e farina, è diventato il loro simbolo. Se lo portano dietro nelle fiere, come al recente Taste di Firenze, dove hanno deciso di andare per farsi conoscere.

«Siamo gli unici a realizzare testaroli artigianali ai grani antichi biologici cotti direttamente sulla fiamma - spiegano - Abbiamo 20 testi

e sette persone deputate ai vari passaggi che vanno dalla cottura alla spedizione. Ogni giorno realizziamo dagli 800 ai mille pezzi».

La passione di Sergio per trattori e seminativi, ha fatto sì che i numeri in meno di due anni quadruplicassero. E quel disco apprezzato dagli intolleranti al glutine recentemente ha conquistato anche Londra, dove lo scorso ottobre è stato protagonista del Testarolo Challenge presso l'Istituto italiano di Cultura. Venticinque chef di origine italiana ma in forze in ristoranti londinesi hanno presentato le loro interpretazioni, condendolo con ossobuco, zafferano, cialde di parmigiano. «La bellezza di questa ricetta che pare addirittura risalire ad epoca romana - conclude Sergio Pagani - è la sua duttilità. Essendo questa una terra di confine fra Liguria ed Emilia Romagna, solitamente condiamo con il pesto alla genovese oppure olio e Parmigiano. Ma alcuni clienti romani non disdegnano la carbonara, in Liguria aggiungono il pesce, a Livorno il sugo di cacciucco, in Alto Adige il brodo. Se reso croccante su una piastra antiaderente, diventa una sorta di piadina. Insomma, il testarolo si adatta alla cultura e ai gusti del luogo».

► RIPRODUZIONE RISERVATA

