

WORLD

# TRICOLORE

IL MONDO DEI PICCOLI PRODUTTORI CHE FANNO GRANDE L'ITALIA

## SOMMELIER

Smascherati i francesi!  
Ecco la vera origine delle  
bollicine in bottiglia.

## AGRICOLTURA

Ecco come si salvano i  
prodotti Made in Italy

## ABBINAMENTO CIBO-VINO

Orgoglio marchigiano?  
Stoggialo a tavola e  
sorprendi tutti!

FINALMENTE SMASCHERATI  
I SABOTATORI DELLE

**ECCELLENZE ITALIANE!**

**CURIOSITÀ SU ENZO ROSSI**

Nell'autunno del 2007 ha dimostrato che è possibile essere imprenditore in modo diverso: in maniera etica ed umana.

Enzo Rossi prova, insieme con la sua famiglia, a vivere un mese con la paga di uno dei suoi operai ma al 20 del mese i soldi sono già finiti e decide di aumentare lo stipendio a tutti i dipendenti.

Un'azione che vuole essere non solo una sorta di richiamo morale ma soprattutto un nuovo modo di fare impresa: creando un ambiente di lavoro dove il collaboratore si sente trattato con il rispetto e l'importanza che merita, riuscendo a dare il meglio di sé per l'azienda e a seguire l'imprenditore senza essere costretto a battersi contro le difficoltà economiche di una vita già troppo spesso difficile.

INTERVISTA ALL'AZIENDA "LA CAMPOFILONE" DI ALESSIO DOMIZI

# Alla scoperta Della Prima Pasta secca D'Italia: quella Di Campofilone.

Enzo Rossi ci racconta tutti i retroscena di questa Eccellenza Italiana.



*« Il riposo dell'impasto, è molto importante perché tutte le farine contengono lievito ... perciò dobbiamo permettere a questi lieviti di lievitare ... altrimenti si attiveranno proprio nello stomaco, rimanendo pesanti da digerire. »*

Sono Alessio Domizi e sono in questa azienda per conto del progetto Tricolore, in compagnia dei miei colleghi.

Oggi siamo a Campofilone, precisamente nella provincia di Fermo, per incontrare una gran bella azienda, chiamata appunto, "La Campofilone". Gestita da un nostro amico e produttore: Enzo Rossi.

Per noi è un grande onore essere qui oggi. Siamo di fronte ad una grande azienda con molti anni di esperienza alle spalle, che sono infatti, più di 100. Ciò sicuramente testimonia il fatto che sono bravi a fare bene il loro lavoro.

Devo già anticiparvi che il nostro amico Enzo è una persona molto forte e con una spiccata personalità. Che sono un po' le caratteristiche che hanno i grandi imprenditori.

Oggi scopriremo insieme il cuore di questa azienda e della sua produzione. Scopriremo come producono la pasta di Campofilone e come controllano tutta la filiera dalla A alla Z.

Detto questo possiamo smettere di dilungarci.

Penso sia ora di entrare nel cuore produttivo della sua azienda per poi successivamente far parlare direttamente lui per farci dire come riesce, la sua azienda, ad essere un'eccellenza italiana e ancor prima un'eccellenza marchigiana.

Ci troviamo nella zona produzione per vedere con i nostri occhi come si produce la pasta de "La Campofilone".

Ci farà da guida il fidato braccio destro di Enzo Rossi, ovvero Roberto Maranesi.

Esattamente, eccoci qui dove possiamo vedere diverse macchine tra cui, una delle più importanti, l'impastatrice.

È qui dove nasce l'impasto, mettiamo solamente semolino di grano duro e uova e il tutto viene impastato per circa 20 minuti.

Nella vasca sottostante viene scaricato e lasciato riposare, proprio come si fa riposare la pasta che si fa in casa.

Questo è tutto il macchinario: sopra avviene l'impasto e sotto, invece, il riposo.

È in questa fase che si iniziano ad amalgamare bene la semola e l'uovo, ma è nel riposo che avviene la forte aggregazione di tutte le molecole.

Il riposo dell'impasto, infatti, è molto importante perché tutte le farine contengono lievito, sia le farine di grano tenero che quelle di grano duro, perciò dobbiamo permettere a questi lieviti di lievitare altrimenti cosa succede? Succede che se le ingerite quando non sono ancora lievitate, i loro lieviti si attiveranno proprio nello stomaco, rimanendo pesanti da digerire.



**ALESSIO DOMIZI**  
Intervistatore  
Direttore responsabile



70



Dopo aver scoperto nel dettaglio la zona produzione, dove abbiamo visto come viene trasformato il prodotto e dove vengono allevate le galline, è giunto il momento di fare delle domande più nello specifico riguardanti l'azienda.

Enzo, iniziamo con il chiederti quali sono state le sfide più grandi che hai dovuto affrontare in questi anni?

Sinceramente non riesco neanche a fare un elenco perché sono state davvero tante le sfide che ho dovuto superare, ma sicuramente mi hanno tutte divertito.

Una mia filosofia di vita è che la parola problema non esiste e non dovrebbe stare nel dizionario perché se un problema è risolvibile automaticamente non è un problema.

Giocare in questa vita è bellissimo perché è così dannatamente breve e come dicevano le mie nonne "è una affacciata di finestra" ma io desidero continuare ad affrontare le sfide che la vita mi pone.

Viaggiando per il mondo, 10/12 anni fa ho scoperto che esistono prodotti italiani taroccati. Prodotti che vengono spacciati per quelli del territorio e con dei nomi di fantasia simili, tipo italiani ma che non c'entrano nulla, ad esempio: "Vesuvio", "Milano"... insomma davano a questi prodotti i nomi delle città per dare un'identità italiana, cosa che a mio parere non è assolutamente giusta perché credo non sia rispettosa nei confronti di noi contadini che trasformiamo il prodotto.

I distributori esteri quindi hanno cercato il più possibile di copiare il Made in Italy dei prodotti per eccellenza.

Una sfida quindi che, come diceva un mio caro amico Oscar Farinetti, è quella di mantenere alto l'orgoglio italiano.

Quando riesci a vedere tutta l'Italia con i suoi animali, la tartufala, il vigneto, l'uliveto e tutte le piante aromatiche che si possono trovare e poi entri nel cuore dell'Italia, dove trovi tutti i laboratori che trasformano chi la pasta, i salumi, i formaggi, i

“Una mia filosofia di vita è che la parola problema non esiste e non dovrebbe stare nel dizionario perché se un problema è risolvibile automaticamente non è un problema.”

71

“Con molta modestia (gli italiani) dovrebbero ascoltare quello che pensano gli altri paesi di noi e il bisogno che hanno dei nostri prodotti.”

vini, gli oli e tutti i prodotti di base per la dieta italiana, ti nasce dentro un grandissimo orgoglio e una carica che probabilmente è calata in questi ultimi anni.

Noi uomini purtroppo siamo bravissimi a piangerci addosso, a criticarci e criticare perciò io consiglieri un attimo di staccarsi, un po' come fanno i maghi quando si distaccano dal corpo, semplicemente andando all'estero.

Con molta modestia ascoltare quello che pensano gli altri paesi di noi e il bisogno che hanno dei nostri prodotti.

Infatti l'amore che il mondo ha per l'Italia e per i suoi prodotti agroalimentari ed enologici che sono assolutamente al primo posto. Io scherzosamente dico che sono al numero zero perché viene prima del numero uno.

A parte gli scherzi, il tutto per dire che noi italiani dovremmo riprenderci questo grande orgoglio per i nostri territori.

Enzo, parlavi di orgoglio italiano e di quanto noi italiani dovremmo dare più valore a tutta la bontà e i prodotti che abbiamo nel nostro territorio.

Accennavi anche al fatto dell'estero e di dover andare fuori dall'Italia per apprezzare i nostri prodotti, inoltre per comprendere cosa gli altri paesi pensano realmente di noi, che siamo delle vere eccellenze nel mondo.

Soprattutto per quello che riguarda l'alimentazione e il cibo. Ma possiamo, e dobbiamo, comunque sempre migliorare. Vorrei quindi unire queste due cose ponendoti una domanda che, un



po, mi pongo anch'io. Sento spesso i miei coetanei dire "voglio andare in giro per il mondo, Londra, Ginevra, Germania per trovare un lavoro vero, perché in Italia non mi danno valore e non c'è realmente lavoro."

Vorrei sapere da te se consigli di andare fuori o di rimanere qui in Italia per dare valore al nostro territorio, ai nostri prodotti e alle nostre eccellenze?

Vorrei sapere meglio qual è il tuo pensiero riguardo questo argomento. Qualche anno fa, quando ancora governava Matteo Renzi, mi sono permesso di scrivergli una lettera alla sua email personale. Per far portare 3 mila euro in detrazione all'anno a qualsiasi famiglia

72

“Oggi il mondo ci chiede la nostra vera storia e la nostra vera cultura. L'Italia è un vero teatro a cielo aperto, ti basta camminare per Roma, Venezia o Milano e guardarti intorno per emozionarti.”

A mio parere un ragazzo che fa due o tre esperienze del genere, come io ho fatto fare alle mie figlie, torna in Italia con la voglia di lavorare qui perché vede le opportunità che possono avere.

Oggi il mondo ci chiede la nostra vera storia e la nostra vera cultura. L'Italia è un vero teatro a cielo aperto, ti basta camminare per Roma, Venezia o Milano e guardarti intorno per emozionarti.

Nello stesso modo siamo ammirati per il cibo e l'enogastronomia, in ogni paese d'Italia si trovano prodotti tipici eccezionali.

Quindi ritengo che i giovani hanno l'obbligo ed il dovere di viaggiare per il mondo e non solo per fare esperienza, ma per poi tornare qui e usufruire di queste opportunità per trasformarle in economia.

Ma c'è un problema e, a questo proposito, vi racconto un aneddoto che mi è successo pochi mesi fa. Si sono presentati da me tre giovani ragazzi, appena laureati, provenienti da Milano, Bergamo e dintorni.

Volevano discutere con me su come muoversi nel mercato agricolo e sono rimasti entusiasti dalle mie idee ed i miei progetti.

Nel mio caso, dove il 70% dei nostri prodotti viene esportato, se non si conoscessero almeno 4 lingue, in azienda sarebbe un problema.

In più, come ho già accennato, sarebbe un modo per far vedere al ragazzo che cosa pensa il mondo dell'Italia.

Vedendoli arrivare con delle macchine costose pensai che fossero pronti per partire e che la famiglia avrebbe anche potuto aiutarli economicamente per iniziare il loro viaggio con un piccolo finanziamento.

Ma ho scoperto che erano gli stessi genitori a non volere che i propri fi-

73