

possibilità di veicolare proprio questo concetto per noi fondamentale: mantenere alta la produzione, la distribuzione e la visibilità di tutto il bello che produce il nostro Bel Paese, arrivando ovunque, nelle piazze, nei borghi e nei luoghi di aggregazione più nascosti.”  
*“E’ proprio su quest’aspetto di made in Italy – sottolinea Danilo Pelosi, socio fondatore di Le Moki Milano assieme a Camilla – che Le Moki Milano vuole insistere. Siamo fieri di poter dire che produciamo ogni angolino delle nostre borse e dei nostri prodotti qui in Italia, e vogliamo sostenere la qualità che troviamo attorno a noi, anche se sotto una forma differente da una borsa, come può essere il cinema e lo spettacolo. Sa.fi.ter, con la sua attenta ricerca di qualità nel cinema italiano, lavora proprio facendo leva su questo concetto, e per questo ci troviamo in perfetta sintonia».*

www.lemoki.it  
 #lemokimilano

**MOLINO DE VITA** Nella provincia di Foggia, nel territorio denominato il “granaio d’Italia”, sorge il Molino De Vita, una delle aziende protagoniste indiscusse nell’ambito della macinazione dei cereali, che ad oggi vanta importanti filiere certificate, compresa quella del comparto bio.

*«L’obiettivo principale della nostra attività è preservare al meglio le caratteristiche primarie del grano che maciniamo», spiega Nicola De Vita, “Tailor maker” e titolare di questa realtà pugliese. «Nei prodotti che offriamo ai pastifici che lavorano le paste con la nostra semola infatti, ci teniamo che ci siano i giusti valori di proteine, il giusto indice di giallo e un’ottima qualità di glutine. Queste caratteristiche sono per noi del Molino fondamentali, sia per la filiera del grano 100% italiano sia per il biologico. La nostra filosofia è, dunque, quella di proporre un prodotto ottimo, con le caratteristiche appropriate per la produzione di pasta di qualità eccellente. Sicuramente un altro “segreto” del nostro successo risiede negli investimenti costanti e nel tanto impegno. Quando parlo di investimenti, mi riferisco soprattutto al settore tecnologico. È un campo in cui crediamo molto. Abbiamo focalizzato gli sforzi finanziari sul completamento degli aggiornamenti tecnologici delle attrezzature e il miglioramento dell’impianto molitorio. Abbiamo portato a termine, ad esempio, l’ampliamento della zona di decorticazione a pietra: una procedura che adottiamo nella macinazione dei nostri cereali, e del grano in particolare. Ed è, inoltre, un passaggio importante della lavorazione, che ci gratifica con riscontri molto positivi in termine di qualità».*

Nonostante la tecnologia, però, è un’azienda che resta molto legata alla tradizione e ai processi “slow”. *«Una delle scelte perfettamente in linea con la nostra idea di qualità, infatti, è quella della “macinazione lenta”, che permette al prodotto finito di conservare tutti gli aromi, gli odori e le sostanze nutritive che una procedura industriale più rapida andrebbe ad affievolire, se non quasi a far scomparire, pur rimanendo ovviamente di buona qualità. Ad esempio, la nostra semola integrale da macinazione intera quando è utilizzata per produrre la pasta emana un profumo marcato, vivo, capace di*

*trasmettere gli stessi odori e sensazioni di quando si è tra i campi di grano. Un altro tasto essenziale è il tema della filiera, strettamente connesso alle tante partnership strette negli anni con alcuni dei nostri pastai, che hanno condiviso queste importanti iniziative. Insieme a loro è stato possibile mettere in pratica concretamente la realizzazione di prodotti*



**Verrigni Antico Pastificio Rosetano**

*di eccellenza, come quelli ottenuti esclusivamente da grani 100% italiani o quelli regionali ‘Prodotti di Puglia’. Abbiamo anche investito sulla tracciabilità del prodotto perché renderlo tracciabile in ogni fase della lavorazione è una garanzia essenziale che contraddistingue l’azienda. Negli ultimi anni il mondo della lavorazione del grano ha vissuto purtroppo momenti difficili e delicati per quanto riguarda l’ambito delle certificazioni. Partendo da questi episodi, noi del Molino De Vita, abbiamo scelto di fare impresa adottando la massima trasparenza. Provengo da una famiglia di agricoltori che da sempre mi ha insegnato a lavorare correttamente, su tutti i livelli. Come molino ci siamo preoccupati di inserire nei nostri piani di autocontrollo maggiori dati identificativi, nonché la conoscenza diretta di ogni singolo fornitore: perché le nostre filiere sono composte sì da aziende, ma soprattutto da uomini. L’importanza del contatto umano è un valore aggiunto della nostra politica aziendale. Ritengo che per contrastare le frodi, occorre puntare sempre più sul rapporto personale: conoscere il proprio fornitore, la sua moralità, come lavora, per poi poter garantire la qualità e la sicurezza della referenza che si propone sul mercato. Abbiamo un ufficio agronomico dedicato a questo tipo di controlli. Registriamo tutte le operazioni effettuate e raccogliamo ogni sorta d’informazione sui fornitori e sull’origine dei prodotti. Diciamo che con queste accortezze, siamo in grado di individuare il singolo pezzo di terra su cui nasce il grano che maciniamo e che poi forniamo ai migliori pastai d’Italia».*

**VERRIGNI ANTICO PASTIFICIO ROSETANO**

Francesca Petrei Castelli titolare insieme a Gaetano Verrigni dell’Antico Pastificio Rosetano, ci spiega