

L'altra impresa

Stefano: «La mia startup dei grani antichi»

di **GABRIELLA CANTAFIO**

21

Sostenibili

L'iniziativa agricola nata nel borgo San Floro in Calabria ha già 110 soci nel mondo

Il casolare biosostenibile tratta le sementi dalla macina al prodotto finito

L'idea di Stefano Caccavari, già esportata in Puglia, arriva in Toscana, Sicilia e Lombardia

Una startup salva i sapori antichi

di **GABRIELLA CANTAFIO**

Una startup che dal Sud sta conquistando il Paese. «Mulinum» di Stefano Caccavari, trentenne calabrese con studi in economia aziendale e il sogno degli States nel cuore, è un piccolo miracolo italiano pronto ad atterrare in Toscana, Lombardia, Puglia e Sicilia: «Ricordo la mia prima volta al mulino. Avevo 15 anni: ai miei occhi era un posto strano con tanti rumori, molta farina ma senza tempo. Il calendario era fermo agli anni 70, l'epoca gloriosa finché non sopraggiunse la farina dall'estero, la crisi agricola». Caccavari aveva ceduto al richiamo della sua terra dando vita a Orto di famiglia nel piccolo borgo di San Floro, in provincia di Catanzaro: una multiproprietà agricola con spazi affittati ad oltre 150 ortisti, cultori del bio. Il giovane imprenditore aveva deciso di approfondire le origini dei grani antichi del suo territorio. «Portavo a macinare il grano di famiglia presso un mulino a pietra, a un'ora e mezza di macchina, per poi condividere con gli ortisti il pane da noi prodotto per uso domestico. La richiesta cresceva ma il mugnaio ci annunciò che avrebbe venduto il mulino, così ebbi un altro guizzo im-

prenditoriale e nacque Mulinum».

Il crowdfunding

Un post su Facebook, un crowdfunding innovativo: in meno di tre mesi vennero raccolti 500 mila euro per sostenere quella che oggi è la più grande startup agricola con 101 soci sparsi nel mondo. Nel gennaio 2017 è stato inaugurato un casolare biosostenibile con macine in pietra naturale e una ruota idraulica, nell'antica valle dei mulini a San Floro. Qui, il grano macinato viene trasformato in farina integrale, Senatore Cappelli, verna, maiorca, ma vi è anche un forno a legna d'ulivo, a vista, per pane, lievitati e pizza, farcita con verdure bio, che si possono assaporare nella

sala degustazione. «Mulinum - spiega Caccavari - è una filiera chiusa e garantita che offre la soluzione al problema dell'abbandono dei terreni, dei contadini che producono grano ma non sanno creare un prodotto finito». E ora, «raggiunti 220 soci per i capitali necessari, il 23 maggio 2017, abbiamo formalizzato il Mulinum che, nei prossimi mesi, sorgerà



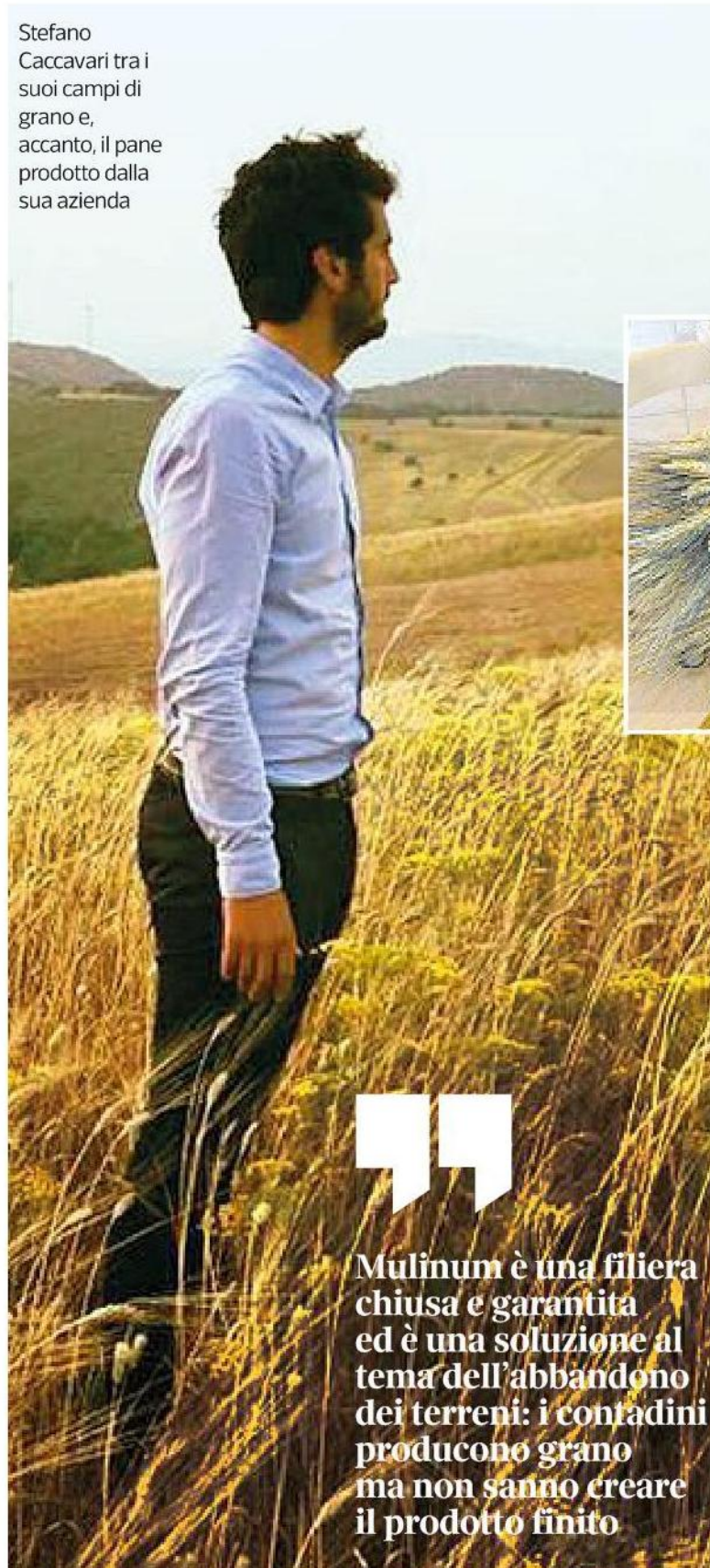
a Buonconvento, in provincia di Siena», racconta l'imprenditore calabrese accennando alla crescita dell'impresa: a distanza di un solo anno dalla nascita, si espande anche in Puglia. «Grazie a imprenditori locali, ho incontrato proprietari terrieri mesagnei: finora siamo 15 soci, ab-



biamo finanziato il 50% del budget necessario e, mentre cerchiamo altri soci, ci accingiamo a firmare dal notaio la costituzione del Mulinum che sorgerà in provincia di Brindisi, nella Masseria Baroni Nuovi», aggiunge Caccavari, atteso alla tappa calabrese del **Salone della Csr** per raccontare come il sogno di poter mangiare sano è divenuto realtà ed è sbarcato in altre regioni creando microfiliere locali. «Remando contro l'importazione di grani esteri, vogliamo realizzare un Mulinum in ogni regione d'Italia, in ogni provincia, ma aspiro anche all'estero, ho contatti in America, Francia e Inghilterra», conclude Stefano Caccavari dimostrando che senza finanziamenti pubblici si può creare un futuro recuperando l'antico sapore della genuinità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stefano Caccavari tra i suoi campi di grano e, accanto, il pane prodotto dalla sua azienda



Mulinum è una filiera chiusa e garantita ed è una soluzione al tema dell'abbandono dei terreni: i contadini producono grano ma non sanno creare il prodotto finito



Il casolare biosostenibile con macine in pietra naturale a ruota idraulica nel borgo di San Floro, in provincia di Catanzaro, è stato inaugurato nel gennaio 2017