

Imprenditori & manager

Storie e testimonianze di persone ed aziende

Menago, dal bianco
nero al colore

IL PROTAGONISTA. La scommessa vinta di Gaetano Mirandola: dall'eredità di famiglia alla moderna azienda a Bovo di Buttapietra che affonda le radici a metà del 1800

Antico Molino Rosso, pioniere del biologico

«Ho cominciato da ragazzo, mi incuriosivano i cereali sani, coltivati senza prodotti chimici. Le prime farine le vendevo ad un banchetto»

Maria Cristina Caccia

Esistono luoghi, anfratti bucolici che riportano indietro nel tempo. In località Bovo, a Buttapietra l'Antico Molino Rosso è testimone di un passato che rivive, grazie all'intraprendenza e alla forza di volontà di Gaetano Mirandola che ha dato lustro all'antica arte molitoria con la produzione moderna di farine biologiche.

«Sono nato in questo cortile. All'epoca erano due le famiglie residenti, di mio padre e di mio zio, alle quali era stato affidato questo mulino, acquistato nel 1935 da mio nonno Armando», racconta Gaetano. «Mio nonno quando arrivò, ristrutturò l'area e lasciò inalterato il colore rosso dell'intonaco, da cui prendeva il nome il vecchio mulino esistente, come si evince dalle mappe storiche del 1858. Si tratta del primo mulino sul fiume Menago», prosegue Gaetano. E aggiunge: «Mio nonno lo comprò da due sorelle imprenditrici originarie di Thiene che lo avevano gestito dal 1870 fino al 1935, le quali lo avevano a loro volta acquistato dalla famiglia Bovo, da cui prende il nome la medesima località. Quella era una famiglia importante che, l'8 maggio 1858, ottenne la concessione per far funzionare la pala e attivare due ruote da macina», ricorda Gaetano.

IL PRIMO IMPIANTO. «Nel 1975 mio papà e mio zio costruirono un impianto di produzione di mangimi a uso zootecnico, subito dopo la Seconda Guerra mondiale. Mio cugino, di lì a poco, si diplomò in ragioneria e prese il ruolo di mio zio nella gestione dell'impianto, mentre mio padre si tenne del terreno e

questo vecchio mulino, iniziando a vendere il mangime al dettaglio», racconta Gaetano. «Giovane e curioso di capire l'origine del vecchio mulino, feci una ricerca al catasto austriaco e poi al catasto napoleonico di Venezia e ho trovato un piccolo disegno dov'era riportato "località molino rosso" e poi andai al Genio civile di Verona e saltò fuori un documento del 1531 che identificava l'area del mulino come alveo d'acqua demaniale chiamato "bocca del vescovo" a monte della pila».

IL BIOLOGICO. «Avevo finito il militare da poco», racconta Gaetano. «frequentai un corso di cucina, diventando cuoco per gli Ufficiali. Qui conobbi Silvano, il fondatore del panificio artigianale Ceres di Verona, l'unico che lavorava con il bio. Rientrato a casa, iniziai a interessarmi sempre più al mondo del biologico e mi iscrissi anche all'Acin (Associazione culturale naturale igienistiche naturali), sensibile all'alimentazione naturale per la salute, gestita allora da un certo Armando Chiomiento. Lì incontrai di nuovo Silvano. I membri dell'Associazione erano contadini, alcuni anche laureati, agli esordi con le produzioni di ortofrutta "esenti da prodotti chimici di sintesi", ricorda.

La vera avventura di Gaetano Mirandola inizia con la spartizione dell'eredità dell'antico mulino ormai fatiscente. «Erano i primi anni Novanta, quando mio padre lasciò in eredità a noi quattro fratelli quella vecchia pila. Ma in tre si rifiutarono, mentre io volli continuare l'attività del nonno. Chiesi un prestito alla vecchia Cassa di Risparmio di Verona, Vicenza e Belluno. Dopo sei mesi, ottenni un mutuo ipotecario. Sta-



Macine in pietra all'Antico Molino Rosso di Buttapietra

vo investendo su una catapecchia», commenta Gaetano, «ma non potevo lasciare andare in fumo una tradizione di famiglia che si tramandava fin dal 1935. Ho iniziato ufficialmente questa attività di trasformazione il 1° gennaio 1993, facendo una scelta di cultura e consapevolezza: avevo 28 anni e già sapevo molto sul mondo biologico, perché leggevo tantissimo. Esaminai, in quel momento, ciò che offriva il mercato. Da una parte la bottega di alimentari vendeva un solo tipo di farina, la 00, dall'altra, attraverso lo studio di graminacee, poligonacee e semi, mi rendevo conto che la terra offriva invece una molteplicità di cereali, legumi, semi sufficienti per riprendere e riportare sulle tavole degli italiani l'antica dieta considerata dall'Unesco, ovvero la dieta mediterranea», ricorda Gaetano. «Incominciai a vendere le farine integrali ai primi panifici bio: il Ceres di Silvano e poi quello di Paolo Berni, naturopata, gestore della Cooperativa Alimentazione

Scienza. Andavo ai mercati per vendere. A San Giorgio ho esposto a un mercatino del biologico, con pochi sacchetti di farina. All'inizio non giravano soldi, la conoscenza diretta degli agricoltori era l'unica garanzia di qualità dei prodotti».

LA CERTIFICAZIONE. In seguito, nel 1997, ottenni la Certificazione biologica, disciplinata, per la prima volta a livello comunitario, nel 1991, con il regolamento 2092/21. Mi assegnarono il numero 7: la mia è tra le prime aziende artigiane biologiche certificate». E conclude: «Antico Molino Rosso, oggi, è il "reino del bio", anche gluten free, con una sede amministrativa e commerciale a pochi chilometri dal sito produttivo e di stoccaggio di via Bovo. Questa antica pila rossa racchiude il valore dell'artigianalità di un tempo e attualizza, ogni giorno, la determinazione che mi guidò allora e che non mi ha mai abbandonato». •



Gaetano Mirandola ha rilanciato l'Antico Molino Rosso

La biografia

GAETANO MIRANDOLA conduce Antico Molino Rosso, insieme ai suoi collaboratori, da 25 anni. Diplomato in ragioneria, è sposato con Deborah con la quale, nel maggio 2017, ha adottato un bambino di origini indiane, Rama.

Nel corso dei suoi studi si è reso conto che la dieta mediterranea, oltre alla variabilità di prodotti derivanti dalla terra, portava con sé attraverso il sapere contadino, una risultante salutistica sorprendente. Fibra, minerali, vitamina E, vitamine del gruppo B, amminocidi, oligoelementi, omega e altri nutrienti, che non sono presenti nelle farine raffinate, potevano essere reintrodotti nella nostra alimentazione attraverso i cereali, base dell'alimentazione, semplicemente con una

farina integrale o semintegrale per produrre per esempio pane, pizza, pasta, dolci.

Si è dedicato al biologico, nel momento in cui si è reso conto, attraverso le analisi effettuate a campione sul cibo convenzionale, che i cereali sono infestati di principi attivi chimici dagli indiscussi effetti collaterali sia sulla salute dell'uomo, che sulla salute della terra. Da quel momento non ha più potuto fare a meno di pensare che qualsiasi prodotto alimentare dovesse provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici ovvero da agricoltura biologica.

Tutt'oggi opera esclusivamente nel settore dell'agricoltura biologica, facendo parte di molte partnership, sia di filiera sia con aziende che producono e commercializzano prodotti da agricoltura biologica. M.C.C.

Le cifre

Filiera «bio»
e un fatturato
di 7,5 milioniI numeri del Molino Rosso,
azienda di Buttapietra.

DIPENDENTI: 32

MERCATO: 10% produzione orientata al mercato estero, con tendenza incrementale. Il 90% produzione rivolta al mercato italiano.

FATTURATO: da ultimo bilancio, 7,5 milioni di euro, di cui 5,2 milioni derivante dal mercato principale (vendita di farine biologiche), inclusa la quota di circa 400 mila euro dalla vendita al pubblico presso lo spazio aziendale. La rimanente quota di fatturato di 1,8 milioni deriva dal ramo d'azienda Spiga Buona dedicato al gluten free.

STRUTTURE: l'area di Antico Molino Rosso, località Bovo di Buttapietra, si estende per circa 5 ettari, di cui 4 ettari destinati al campo sperimentale, dove si coltivano n.5 tipologie di cereali, di cui 1 qualità di cereale moderno e 4 qualità di cereali antichi. La superficie coltivata è a servizio dell'attività di Studio e Ricerca, ma ha anche finalità didattiche: l'obiettivo è mostrare, in occasione di numerose visite organizzate, la parcellizzazione di grano moderno rispetto a quella dei cereali alternativi.

A pochi chilometri dalla sede centrale, altre due strutture ricoprono una superficie di circa 1.400 mq. Sono capannoni vicini, l'uno per la divisione packaging, l'altro per la produzione di farine gluten free biologica, a marchio Spiga Buona, con il reparto commerciale e marketing. M.C.C.

FORMAZIONE. Domani l'incontro organizzato da Adapt e Concommercio Professioni che conta 20mila associati

Professionisti 4.0, il road show arriva in città

Saranno presentate testimonianze e casi sul rapporto tra lavoro e le nuove tecnologie

Concommercio Professioni fa tappa a Verona, per radicare la nuova Federazione nazionale anche in riva all'Adige. Nato nel 2016 come articolazione associativa, in que-

sti tre anni il gruppo è diventato una struttura di rappresentanza per circa 20mila professionisti italiani, diverse centinaia dei quali nel Veronese.

L'appuntamento locale è per domani pomeriggio, alle 14, all'Accademia delle Belle Arti di via Montanari 5. Qui farà sosta il road show dal titolo «Professionisti 4.0 - sfi-

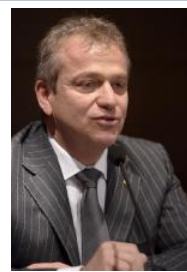
de e opportunità per un nuovo protagonismo nel mercato che cambia». Obiettivo dell'iniziativa itinerante è far conoscere, attraverso la rete territoriale di Concommercio, cosa significa lavorare da professionisti e come si possa puntare sul proprio valore in un mercato sempre più competitivo.

L'incontro si svolgerà in

due parti. Nella prima, dopo i saluti di benvenuto, tra cui quelli di Nicola Baldo, vicepresidente di Concommercio Verona, verranno anticipati i risultati del rapporto Adapt (Associazione per gli studi comparati sul diritto del lavoro e relazioni sindacali) - Concommercio Professioni, a cura di Michele Tiraboschi, coordinatore scientifi-

co di Adapt e alla presenza di Anna Rita Fioroni, a capo di Concommercio Professioni.

Nella seconda parte saranno presentate delle analisi di casi, con gruppi di professionisti - tra questi Roberta Girelli, del Gruppo Professionisti di Concommercio Verona - che porteranno la loro esperienza dal territorio. Infine, saranno illustrati oppor-



Paolo Arena (Concommercio)

tunità e servizi pensati per i professionisti locali.

«Il lavoro 4.0», sottolinea il presidente di Concommercio Verona, Paolo Arena, «pone nuove e importanti sfide, soprattutto per le professioni legate alle mutate esigenze del mercato e anche allo sviluppo tecnologico. L'obiettivo del road show di domani è di riflettere sull'identità professionale e sulle competenze del professionista nel corso di tutta la sua vita lavorativa». • **Vz.Za.**

PER I TUOI RISPARMI SCEGLI CHI È
CONSULENTE DA SEMPRE.

VIENI A TROVARCI NELL'UFFICIO DEI NOSTRI CONSULENTI FINANZIARI Verona, Corso Porta Nuova 131/133 - T. 045 8006575

Messaggio pubblicitario. Prima di sottoscrivere un prodotto si raccomanda di leggere la documentazione informativa disponibile su bancomediolanum.it, sui siti delle rispettive Società Emittenti e presso i Family Banker per comprendere le caratteristiche, i rischi e i costi.

BANCA
mediolanum

UFFICIO DEI CONSULENTI FINANZIARI