

Le due "letture" della Fiera dell'Oliva di Coriano La Pro Loco: "35mila presenze" La Lega: "C'erano i vu' cumprà"



CORIANO - Domenica si è conclusa la Fiera dell'Oliva e dalla Pro Loco parlano di successo. "Nelle domeniche 15 e 22 novembre, gli organizzatori della Pro Loco hanno calcolato oltre 35.000 presenze, mentre i produttori di olio extravergine di oliva hanno manifestato ottime soddisfazioni sia per la qualità del prodotto, sia per l'alto numero delle prenotazioni ricevute. Nelle due domeniche sono stati presenti oltre 200 espositori di prodotti agro-silvo-pastorali. Soddisfazione anche per i ristoranti e la ricettività corianesi e dei comuni limitrofi. La Pro Loco di Coriano, dopo questo inaspettato successo, promette importanti novità per il prossimo anno". Da parte di Alex Stacchini della Lega Nord, la nota stonata: "L'edizione di quest'anno è anche migliorata sotto alcuni aspetti: è meno 'suk' degli anni precedenti, con un accenno alla nostra amata terra romagnola, e soprattutto complimenti al comitato di Coriano Capoluogo" ma, "passeggiando fra banchi e bancarelle, insieme al vice referente Milli, ho notato la legalità e l'abusivismo che convivono a braccetto. Proprio di fronte ad ambulanti autorizzati per il loro lavoro, erano presenti una bella squadra di 'vu' cumprà con la loro merce stesa per via Garibaldi e piazza Don Minzoni".

Dal 1956 in mano all'omonima famiglia, ci lavora Gianfranco, mugnaio dal 1949 Si macina solo farina del nostro sacco Al Molino Grossi si usa soltanto grano romagnolo

RICCIONE - Esiste un mestiere antico come l'uomo, che affonda le sue radici nella storia di tutti in tutto il mondo. È un lavoro per il quale non serve un curriculum particolare e che, nonostante i suoi prodotti siano sotto i nostri occhi praticamente ogni giorno, non è certo il grano che saba in testa.
È il lavoro del mugnaio. Parte della tradizione del grano in farina, che oggi come una volta avviene attraverso le stesse due "la poltiera", il deposito ed infine la macinazione. Così le vecchie macchine in pietra hanno preso posto su soffitti già da qualche decennio.
A Riccione ve n'è uno che di lavoro ne ha un bel po' con i suoi 55 anni di indifferenza olivata, sempre a conduzione in solitario. Dal 1956 infatti il Molino Grossi, nella stabile, gestita dalla famiglia, fa parte di un piccolo parente di pochi anni, all'inizio, in cui la famiglia Grossi ha sposato in società. La sua storia parla di come è cambiata l'arte del macinare il grano, e con essa il modo di cercarlo un po' tutto il modo di vivere in Romagna. Dall'isolamento in corti terzi, quando dalla famiglia ambrosiana i clienti non si proprio grano da macinare, su i pozzi con il boom economico della riviera negli anni accolti alla prima vera e propria industrializzazione del settore, che ha visto alternarsi ben tre diverse ge-



Due generazioni di mugnai: Marcello con lo zio Gianfranco (sopra), all'opera al Molino Grossi (sotto)

nerazioni alla prese con le richieste del mercato sempre più in evoluzione. Fine del lavoro in corti terzi e aumento esponenziale della domanda causata dal consumo sempre più elevato di pizza e pizze.
Attualmente al Molino Grossi lavorano in quattro della famiglia, più tre dipendenti, ci racconta Giorgio, fratello di seconda generazione e figlio di Guido, il "Baldasso" e aggiunge: "Possiamo vantare anche di avere il mugnaio più anziano" di tutta la Romagna: mio fratello Gianfranco fa questo lavoro dal lontano 1949", ma non è questo l'unico motivo d'orgoglio

per la famiglia: il Molino Grossi infatti macina solo grano che arriva direttamente dalla provincia di Rimini, una realtà fuori dalle logiche di mercato correnti, in cui l'industria e gli artigiani sembrano correre verso mercati lontani, antivedendo quello che si ha a portata di mano.
Certo, quando la domanda è piuttosto elevata, come ad esempio durante la stagione estiva, è necessario fare ricorso anche ad altri mugnai, ma il Molino Grossi non va a cercare il grano troppo lontano al massimo nel Ravennate. È Giorgio ci tiene, giustamente, a sottolinearlo: "questa è la nostra battaglia quotidiana" dice, "almeno un prodotto sano, siamo fieri di essere produttori di farina solaria dal grano della nostra zona, abbiamo un rapporto diretto con tutti i nostri clienti, riusciamo a costruire una farina ad hoc per ogni esigenza".
Gli chiedono quali sono risonanze, dal momento che l'azienda è tecnicamente all'avanguardia, ma si tratta più sempre di una conduzione familiare un po' allegria: "la zona che serviamo va da Fano fino a Bellaria e Cesenatico, abbiamo ottimi rapporti commerciali soprattutto con Rimini e Riccione". Riccione ha sempre dato un po' di dibattito, ma poi abbia di referenza su "pochissimi" e veni che restano e profeta in patria?"



Elisa Capponi