

# Alluvione, raccolto miracolato a Rimini

## «Comprate le farine dai nostri mulini»

Marzocchi, presidente cooperativa Valmarecchia bionatura: «Nel Riminese perdita tra il 15-20% di grano e mais. Ma l'aumento della semina fatto a settembre garantisce i livelli di produzione»

### RIMINI

ADRIANO CESPI

Centinaia di milioni di chili di pane andati in fumo. È la prima stima dei danni subiti dai produttori di grano della Romagna. Coldiretti lo quantifica in 200 milioni di chili di pane sparito nell'alluvione. Interi raccolti finiti sott'acqua, da Cesena a Forlì, da Ravenna a Faenza, fino ad alcune aree del Riminese, per un taglio della produzione di grano, secondo sempre l'associazione degli agricoltori, pari al 12-15%. E se pensiamo che con i suoi 160mila ettari seminati a cereali, l'Emilia Romagna copre il 30% dell'intera superficie nazionale (570 mila ettari lavorati a grano tenero), si comprende meglio il significato di questi dati. E, soprattutto, dei danni subiti dalla Romagna.

Tuttavia, i produttori di farina e pane del Riminese non lamentano un calo della produzione causato dalla carenza di grano. Né attuale, né in prospettiva. Sottolinea Lorenzo Cagnoli, agricoltore e titolare di Pasta Madre, forno che produce pane attraverso la lavorazione di farine biologiche: «La nostra azienda agricola è a Gemmano, zona fortunatamente sfiorata dalla gravissima ondata di maltempo di quindi giorni fa, e di danni ne abbiamo avuti pochi: possiamo



Grano sulle colline riminesi e a destra il panificatore Lorenzo Cagnoli



considerarci dei miracolati. Per cui tra il grano che produciamo direttamente e quello che acquistiamo dagli agricoltori del Riminese pensiamo di coprire tranquillamente il fabbisogno di pane per quest'anno. Anche se in

### IL PANE TOLTO DI BOCCA

**Coldiretti lo quantifica in 200 milioni di chili. Interi raccolti finiti sott'acqua, da Cesena a Forlì, da Ravenna a Faenza, fino ad alcune aree del Riminese**

Romagna la perdita complessiva del raccolto è stata del 20%». Lancia, quindi, un appello, il titolare del forno Pasta madre: «Per produrre il pane, ci riforniamo direttamente dagli agricoltori della zona e acquistiamo la farina in loco, spendendo 1,8-2 euro al chilo. Ecco, potrebbe essere questo un modo per aiutare i produttori locali, riminesi e romagnoli. Se, infatti, tutte le pizzerie, i forni, le pasticcerie della riviera acquistassero farina nel Riminese o, comunque, in Romagna, anziché comprare prodotti molto più economici, da 50 centesimi al chilo, provenienti non si sa da dove, faremmo un

buon servizio alla nostra economia. Elevando nel contempo la qualità dei nostri prodotti». Non solo il forno di Cagnoli. Anche i mulini non sembrano aver ridotto la produzione di farina. Spiega Piero Marzocchi, presidente della cooperativa agricola Valmarecchia bionatura di Ponte Messa a Pennabilli: «Confermo la situazione già evidenziata nelle scorse settimane: nel Riminese la perdita approssimativa è di un 15-20% di raccolto, pari a 150mila-200mila euro di fatturato in meno di produzione complessiva tra grano e mais. Ma al livello di farina prodotta non registriamo riduzioni. Rispetto, in-

fatti, ad una minore produzione di grano e anche una minore resa, corrisponde, però, un aumento della semina effettuata a settembre da parte dei nostri soci, in previsione di un aumento della produzione che ci eravamo prefissi. E questo garantirà il mantenimento dei livelli di produzione di farina». Conclude il titolare del mulino Ronci: «Non sarà di certo una grande annata, ma, comunque, non abbiamo problemi nel reperire il grano. Ci serviamo dagli agricoltori della Valmarecchia e anche se qualche danno c'è stato, il prodotto è sufficiente a garantire il nostro fabbisogno».