

23 Febbraio 2017

Dal “Senatore Cappelli” al mais bianco, a Calvenzano la sfida è bio

L'Azienda agricola Fontana produce cereali selezionati che si trovano solo al mercato. Fiore all'occhiello sono anche fagioli, piselli e ceci, essiccati e macinati a pietra, privi di bucce e ideali per vellutate da preparare in tempi rapidi. Il tutto senza l'utilizzo di sostanze chimiche





Alla produzione di massa non è interessato, a fidelizzare clienti attenti e consapevoli sì. Giovanni Fontana, 61 anni, nato ad Azzanello, nel Cremonese, ma da sempre agricoltore a Calvenzano, produce cereali, riscoprendone antiche varietà, vellutate di legumi, oltre a frutta e verdura, ricavandone squisite creme e confetture. La sua è una tradizione di famiglia: il nonno Giuseppe era ortolano e il papà Mario gestiva un'azienda lattiera. Oggi per assaggiare i suoi prodotti occorre cercare il suo banchetto a Treviglio al mercato del mercoledì mattina e ogni sabato di dicembre e a Bergamo il venerdì mattina, in piazza Pontida, oltre che negli scaffali dello spaccio Ciocca alla frazione Geromina.

Fontana fa tutto da sé, con convinzione, supportato dalla moglie Laura. Nei sette ettari di terreno in via Misano, coltiva soprattutto un frumento di grano duro introdotto un secolo fa e che sembrava scomparso, il Senatore Cappelli. La qualità della semola è eccellente e si presta, in particolare, a produrre pasta dal gusto superiore tanto che nel Sud è tuttora diffuso. La presenza di una quantità inferiore di glutine lo rende, inoltre, un alimento più salutare.



«Mio papà aveva conosciuto il genetista Nazareno Strampelli che ha “inventato” il Cappelli, dedicandolo allora a un senatore del Regno d'Italia, e vantava le sue proprietà organolettiche. Sapevo che le altre varietà sono state bombardate con irradiazioni di raggi gamma e le trasformazioni le hanno modificate nella loro struttura genetica favorendo nei consumatori lo sviluppo di intolleranze, ho voluto riscoprire la farina del Cappelli in modo da portare in tavola un alimento che fosse il più naturale possibile, nonostante le difficoltà nella coltivazione», spiega il produttore.

Le piante sono molto più alte, tra il metro e 40 e il metro e 80 centimetri e suscettibili di ripiegamento. Prima di avviare la sperimentazione nei suoi campi, Fontana si è informato, recandosi a Parma, nella sede dell'azienda agricola Stuard per conoscere le caratteristiche del grano. La produzione è di sei quintali l'anno, un quinto meno di un grano industriale. La farina è integrale o con il 70 per cento di crusca.

Da due tipi di mais pregiati ricava invece il macinato per polenta, taragna e bramata. Sono lo spinato, così chiamato per la forma appuntita del seme e dalla storia lunga quattrocento anni, e il marano, seminato nel Vicentino a partire dalla fine dell'Ottocento, entrambi dalla bassa resa, ma dalle ottime proprietà nutrizionali. E, l'anno prossimo, raccoglierà per la prima volta il biancoperla, varietà autoctona originaria del Trevigiano e del Veneziano, dalle pannocchie vitree, quasi perlacee, a rischio estinzione, da cui si ricava la tipica polenta bianca veneta.

Fiore all'occhiello dell'azienda bergamasca sono anche fagioli, piselli e ceci, essiccati e macinati a pietra privi delle bucce, nel mulino di proprietà, senza che possa avvenire la contaminazione da glutine, ideali per vellutate gustose e facilmente digeribili. La dose è la stessa del prodotto sgranato, le modalità di preparazione molto più semplici. Basta aggiungere acqua e patate per ottenere in un quarto d'ora la consistenza ideale. Si gusta immergendo con crostini di pane oppure pasta e spolverando la vellutata con abbondante Parmigiano grattugiato e un filo d'olio. «In pochi, se non le massaie, metterebbero la sera prima a bagno i legumi per poi passarli, il giorno dopo. Sono così andato incontro alle esigenze dei consumatori di oggi, con poco tempo a disposizione, offrendo anche a loro la possibilità di mangiare bene e sano», aggiunge Fontana.

La verdura della sua azienda è certificata biologica. Sul suo banco si trovano ortaggi di stagione come cavolfiori, zucche, cipolle, carote, finocchi, verze e patate.

Tra le novità, lo zafferano con duemila bulbi seminati. «Il mio motto è che per coltivare sono essenziali, e bastano, acqua, sole e terra, non uso il diserbante né altre sostanze di sintesi neppure per sradicare le erbacce – sorride -: i controlli degli enti certificatori sono puntigliosi e costanti e io non “spingo” nulla, se le piante crescono bene, altrimenti pazienza, vorrà dire che me ne dovrò fare una ragione». Tuttavia, scandali e imbrogli nel settore non sono mancati e dopo un successo iniziale è seguito un calo. Solo di recente, il trend del biologico è di nuovo in ascesa. «Il mio suggerimento è di rivolgersi sempre a produttori piccoli, di fiducia, a noi che ci mettiamo la faccia – afferma Fontana -. Al consumatore, che si riempie il carrello al supermercato, consiglio di non guardare troppo all'estetica, ma al gusto e alla salute».



Dalla verdura si ricavano le salse a base dolce come il finocchietto con mandorle e capperi, la crema di finocchio con olive, carote e mandorle con aceto balsamico a crudo che si sposa bene con pesce, patate lesse e piatti meno saporiti e il finocchio con aceto balsamico, ideale per accompagnare bolliti e antipasti. Altre salse si ricavano da fichi, con un pizzico di senape, cipolle, zucca, pomodori verdi e melone.

Per i golosi ci sono le confetture di ciliegie, frutti di bosco, albicocche, prugne, lampone, fragole, mirtilli, fichi e more. Se i dolci si vogliono preparare in casa, Fontana produce anche la farina più adatta, di sorgo o “di durra”, cereale originario dell’Africa, che cotto emana un aroma di nocciole, ricco di vitamine e sali minerali e sempre gluten free, dunque adatto alla dieta dei celiaci, che non vogliono rinunciare a torte, biscotti e pancake. La sua consistenza speciale si presta a essere usato puro, soprattutto nelle frolle o negli impasti vari. Basta aumentare la dose di olio, burro oppure uova e, per aiutare la lievitazione, è utile aggiungere una piccola quantità di aceto o succo di limone. L’alto livello di proteine fa ottenere croste croccanti.

Azienda agricola Fontana

via Misano, 14

Calvenzano

azagrgfontana@hotmail.it

tel. 333 4005859