



LA STORIA

Così un grano antico è rinato solidale

Il frumento "Conte Marzotto" aiuta a raccogliere risorse per la ricerca sulla fibrosi cistica

ANDREA ZAGHI

Questa storia inizia al Teatro alla Scala di Milano e finisce in un campo di grano in Toscana. Perché questa è una storia che ha il grano come protagonista, oltre che una cultura d'impresa che riesce a guardare oltre i bilanci, che certo devono chiudere bene, ma che da soli non sono sufficienti per dire di un'azienda che è una "buona impresa". Il succo della vicenda è semplice: un grano tenero di grande qualità selezionato negli anni '50, e poi quasi perduto, torna adesso a nuova vita e per raggiungere un traguardo più nobile di quello economico. Tutto inizia da una amicizia, quella fra Marco Michahelles (genetista agrario) e Gaetano

Marzotto (industriale visionario, del tessile e non solo). Siamo negli anni '50, quelli del boom economico, dell'Italia che va veloce, dell'industria che cresce con accanto un'agricoltura che significa ancora molto lavoro manuale. Michahelles e Marzotto si incontrano alla Scala per merito di Maly Falck (consorte di Giovanni Falck). I due si parlano e si conoscono: è dalle conversazioni che nasce una reciproca stima. Racconterà anni dopo Michahelles: «Avevo capito che Marzotto aveva grande interesse in materia di sviluppo agricolo, era molto curioso». È davvero così. Marzotto in quegli anni, oltre a rilanciare l'azienda di famiglia, aveva avviato attività

agricole in Italia e all'estero (soprattutto in Africa). Michahelles ha per le mani un grano nuovo,

che resiste bene nei luoghi caldi e poco fertili e lo propone all'industriale che accetta di provarlo nelle sue aziende. «Questa linea di frumento – dirà ancora Michahelles in una testimonianza raccolta anni dopo da Luciana Becherini, una genetista che lavora al recupero dei grani antichi –, non aveva un suo nome, ma non appena la proposi a Marzotto, mi balzò immediatamente in testa che si sarebbe chiamato Conte Marzotto, in suo onore». Vicende d'altri tempi: Marzotto diventa uno dei sostenitori delle ricerche di Michahelles e il "suo" grano uno di quelli più coltivati almeno fino alla fine degli anni '70 quando – a dispetto dell'ottima qualità della farina, della buona coltivabilità e resistenza –, viene cancellato dal Registro naziona-

le varietale. Sorpassato da altri grani più moderni, il Conte Marzotto per circa quattro decenni viene dimenticato per ricomparire poi nella serie di grani "antichi", che la moda del buon mangiare e la ricerca di alimenti salutistici riporta in auge.

Fin qui nulla di particolare. Ma la casualità della vita non conosce ostacoli. La storia del Conte Marzotto torna infatti in famiglia, cioè a casa Marzotto, e per un fine che certamente a Gaetano avrebbe fatto piacere. Siro Ciconi (mugnaio a Levane Montevarchi in pro-

vincia di Arezzo e con la passione per i grani antichi), dopo 40 anni recupera poco più di una manciata di semente del Marzotto ed inizia a farlo coltivare: pochi ettari, per provare. La vita, co-



me si diceva, ci mette però del suo. Cicogni conosce Matteo Marzotto: nipote di Gaetano e a sua volta imprenditore e manager. Ma non solo. Perché Matteo ha contribuito a creare oltre vent'anni fa la Fondazione per la ricerca sulla Fibrosi cistica (Fc), la malattia genetica che ha ucciso sua sorella e che ancora oggi non ha una cura definitiva. Si tratta della malattia genetica grave più diffusa in Italia, con un malato ogni 2900 nati, con un portatore sano ogni 25 persone. C'è una legge che tutela i malati di Fc, le cure possono essere anche molto costose, la ricerca ancora di più. La funzione della Fondazione, oltre che fare corretta informazione, è anche

quella di raccogliere fondi per sostenere i programmi di indagine scientifica sulla Fc e soprattutto sulle possibili cure. Matteo Marzotto ne è il presidente e, oltre a seguire le sue attività imprenditoriali, passa molto tempo proprio nelle attività di informazione e raccolta di risorse.

Fra Cicogni e Marzotto scatta così l'intesa. Il grano Conte Marzotto – risuscitato e in cerca di successo –, viene seminato su alcuni terreni in Toscana che Matteo ha acquistato e che sono già

coltivati a ce-
 reali con tecni-
 che biologiche
 da Velio Ripac-
 cioli, che li cu-
 ra e che si ricor-
 da ancora dei
 sacchi di Conte
 Marzotto visti
 da bambino.
 Tutti hanno un
 ruolo: Cicogni
 ci mette la se-
 mente e la ri-

cerca con l'Uni-
 versità di Firen-
 ze (che dovrà portare nuova-
 mente all'iscrizione del grano
 nel Registro varietale), Ripacciol
 contribuisce con l'esperienza di
 decenni di buona agricoltura to-
 scana, Marzotto ci mette la ter-
 ra e il sostegno finanziario. La
 prima semina è già avvenuta, la
 raccolta è stata fatta a inizio lu-
 glio. Ed è stata una buona rac-
 colta. Il Conte Marzotto non ha
 smentito la sua fama di buon
 grano e fornirà la materia prima
 per una serie di prodotti che ver-
 ranno offerti (presumibilmente
 in autunno), nel circuito di rac-
 colta fondi attivato dalla Fonda-
 zione. Buona terra e buona im-
 presa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È stato seminato di
 nuovo a distanza di 40
 anni. La prima raccolta
 è andata bene e allora
 fornirà la materia
 prima per una serie di
 prodotti che verranno
 offerti nel circuito di
 raccolta fondi attivato
 dalla Fondazione creata
 da Matteo Marzotto

