

Gallettificio Valtidone, la qualità a “km. zero” dai campi alla tavola



In alto Alberto Vignati e sotto Laura Cignatta (con la mamma), i due giovani titolari del Gallettificio Valtidone che nella foto centrale vediamo impegnati nella realizzazione delle gallette.

Dal campo alla vendita: a Corniola di Borgonovo un'azienda gestita da giovani, ma ancorata alle tradizioni agricole di famiglia

Un'impresa giovane, nei protagonisti e nelle idee, ma ancorata alla tradizione agricola piacentina e alla passione per il lavoro della terra. Chi visita il Gallettificio Valtidone, a Corniola di Borgonovo, scopre una realtà moderna, proiettata verso il futuro, ma permeata di antica saggezza contadina. Un sodalizio nato dal virtuoso matrimonio in rete di due aziende agricole della zona, finalizzato a produrre un alimento genuino e con una crescente richiesta di mercato: le gallette.

Al timone - con il concreto e quotidiano supporto delle rispettive famiglie - due ragazzi pieni di entusiasmo, ma soprattutto consapevoli e competenti (entrambi laureati alla Facoltà di Agraria di Piacenza dell'Università Cattoli-

ca). Alberto Vignati è nato a Piacenza il 22 settembre del 1992 e da sempre vive questa parte della Pianura Padana come parte della sua storia; Laura Cignatta è nata a Castel San Giovanni il 18 gennaio 1988 e da sempre ha manifestato la passione per l'agricoltura.

La loro è davvero un'impresa a “chilometro 0”: dai campi di mais, orzo e grano saraceno (ma presto arriverà anche l'avena) al laboratorio in cui vengono preparate le deliziose gallette già in commercio nei negozi Coop, Conad (e da settembre anche Esselunga) nonché in parecchi negozi di vicinato del Piacentino e non solo. La parola d'ordine è genuinità. «Nessuna concessione, ad esempio, all'uso di erbicidi - spiegano con orgoglio i due titolari - le nostre sono davvero gallette secondo natura».

Il “campionario” si sta facendo di

anno in anno sempre più ricco: dalle gallette con quattro diversi tipi di riso che donano al prodotto un aspetto rustico e un gusto unico nel suo genere; fino a quelle di riso e avena, grano saraceno, mais pregiato.

A meno di due anni dalla partenza (2016), il Gallettificio Valtidone ha già solide radici e una ben avviata rete commerciale. Ma perché proprio le gallette? «La partenza è un'intolleranza al glutine di mia mamma» spiega Laura Cignatta. L'approdo è oggi un'azienda che punta all'e-commerce e ai mercati esteri, pur rimanendo sostanzialmente di respiro familiare e artigianale; assieme alle famiglie Cignatta e Vignati lavorano un giovane straniero (nei campi) e due dipendenti (alla catena di produzione delle gallette). I moderni macchinari fanno il resto: la materia prima scende dai solai direttamente nella macchina che

pressa e cuoce a 280 gradi - in pochi secondi - dopo di che le gallette escono su un nastro trasportatore (dove vengono visionate per scartare quelle eventualmente imperfette), impilate e confezionate nei sacchetti pronti per la vendita. Il tutto con un costante controllo-qualità.

«Le nostre gallette sono un ottimo sostituto del pane - spiegano i titolari - ma sono anche ideali come snack e da abbinare ad aperitivi o colazioni. Tutti i prodotti sono privi di lieviti, coloranti e additivi, e inoltre sono naturalmente privi di glutine e realizzati solo con materie prime provenienti dalle nostre aziende agricole, sia con metodo biologico che integrato; l'attenzione e la passione che mettiamo nel nostro lavoro è il nostro biglietto da visita. Ogni nostra galletta ha il certificato Vegan ok, e quelle bio hanno la certificazione ICEA. La mission del Gallettificio Valtidone è di creare prodotti di alta qualità, esaltando naturalmente le caratteristiche dei nobili cereali impiegati (mais e grano saraceno), portando sulle tavole un prodotto fresco e genuino».

PER BELLAVITA EXPO 2018

I salumifici Peveri e San Carlo e il Pastificio Fontana a Londra



BELLAVITA - Londra scopre le eccellenze gastronomiche piacentine. Al Bellavita Expo - che si è svolto a Londra - hanno partecipato tre aziende del Consorzio Piacenza Alimentare: Salumificio Peveri Carlo, Pastificio Fontana e Salumificio San Carlo, che hanno anche fatto incetta di premi Bellavita Awards: 2 stelle a Salumificio Peveri Carlo per Don Romualdo (culatta di prosciutto), salame naturale, “grass pist” di suino nero e salame Tartù; e a Salumificio San Carlo per “I piacentini” (tris di coppa, salame e pancetta Dop). Durante la manifestazione - una delle più importanti di settore in Europa - in calendario anche diverse masterclass con contenuti educativi, la più importante ha avuto come protagonista Carlo Cracco.

L'Antico Mulino di Ottone apre una caffetteria-pasticceria

Domenica 1° luglio (ore 16) festoso taglio del nastro nel borgo dell'alta Valtrebbia

● L'Antico Mulino - meraviglia attività di una famiglia di artigiani della gastronomia dolce in alta Valtrebbia - punta ancora sul territorio e inaugura domenica 1° luglio alle ore 16 “Solo per te”, la nuova pasticceria

caffetteria. Si può dimostrare il legame con il territorio in modi diversi. L'Antico Mulino di Ottone lo ha fatto investendo ancora una volta in un'impresa di montagna. Dopo il Laboratorio per la produzione dei Biscotti artigianali e il Market ristrutturato un anno fa, la famiglia Traverso apre “Solo per Te”, la nuova attività di caffetteria e pasticceria fresca. Que-

sta volta l'impegno è dei figli Davide e Daniel che desiderano portare avanti il progetto del padre Alessandro: far conoscere e valorizzare la genuina bontà dell'Alta Valtrebbia. Accanto al Laboratorio dell'Antico Mulino, rinomato per i biscotti lavorati a mano secondo antiche ricette, è stata allestito il nuovo locale. Ma non ci saranno solo bignè, paste e dolci. Chi arriverà nell'af-



La famiglia Traverso dell'Antico Mulino di Ottone

fascinante borgo di Ottone, potrà fermarsi alla pasticceria caffetteria “Solo per Te” anche per gustare uno dei gelati artigianali realizzati con i migliori prodotti di montagna. Non mancheranno gli aperitivi, così piacevoli da bere in estate. Tutto questo, coccolato dal ritmo lento e rilassante di paese, magari seduti a uno dei tavolini allestiti all'aperto. Pasticceria, caffetteria, gelateria, aperitivi: l'offerta è ampia ma selezionata. Daniel e Davide Traverso, con il prezioso aiuto di Sara, dal 1° luglio saranno pronti a farvi gustare tutta la bontà dell'Alta Valtrebbia in una splendida cornice... “Solo per Te”.