

Molino Guerzoni: qualità in pieno centro

Prosegue il nostro giro periodico verso le aziende del territorio. In questo mese ci rechiamo presso il Mulino William Guerzoni di Mario e Marta Guerzoni Snc, storica azienda del nostro comune che lavora con operatori e materie prime del territorio.

Simone Saletti

Assessore alle Attività Produttive e Promozione del Territorio

Ci sono tesori, in una comunità, che reggono all'urto del tempo, per l'alto valore simbolico che rappresentano. Può essere un'opera d'arte incastonata tra le pareti di una pinacoteca o nella parete di un edificio religioso. Così come un palazzo storico, parte dello sviluppo architettonico e urbanistico di una città. Può



Guerzoni William fondatore del Molino Guerzoni

anche essere un'immobile d'epoca risalente agli inizi del secolo scorso, deputato alla macinazione dei cereali, fonte di sostentamento primaria e simbolo di una civiltà contadina in via d'estinzione ma ancor oggi cruciale nell'economia di un Paese. Corrisponde all'identikit anche il fabbricato sito in via Pironi 78/80, in pieno centro a Bondeno, al cui interno rivive ancora per intero il ciclo produttivo tipico del mulino artigianale, con la presenza di macchine a cilindri altamente performanti costruite dal gruppo svizzero Buhler nel 1936. Sta qui, in questo mix tra passato e presente, tra storia e cronaca, l'azienda **Molino Guerzoni William Snc**, di **Mario e Marta Guerzoni**, che proprio di recente ha visto la scomparsa del suo capostipite, nonché fondatore, William, colui che nel 1964 rilevò l'attività molitoria in società con Falzoni e Gallerani. Un percorso condiviso per un decennio, allorquando, fu William a rilevare per intero il pacchetto societario di un'azienda che si consolidava a poco a poco anche oltre i confini provinciali e regionali. Un simbolo di Bondeno, a tutti gli effetti, anche quelle confezioni di farina tipo 0 e 00, rispettivamente, a tinte blu e verdi, su sfondo bianco, così come l'annesso marchio aziendale raffigurante la Torre Matildica e la denominazione sociale stampigliata su ambo le facciate, a forma di mezzaluna, che catturavano l'attenzione negli scaffali del fornaio o sopra i pallet appena scaricati dall'autocarro. Nonché sinonimo di qualità, "perché noi maciniamo solo ed esclusivamente il grano di questa zona, notoriamente di qualità, rilasciando apposita certificazione, come richiesto dai fornai", conferma Mario Guerzoni, contitolare dell'azienda finalizzata alla macinazione di grano tenero e produzione di farine e sfarinati per l'alimentazione umana, assieme alla sorella Marta: "Entrai poco più che ventenne chiamato da mio padre, avevo

appena terminato gli studi di geometra: eravamo alla fine degli anni Settanta". Negli uffici situati al piano terra la famiglia Guerzoni ci accoglie e ci accompagna nell'affascinante mondo dell'arte molitoria. "Siamo artigiani più che industriali", raccontano Mario e Marta, snocciolando i tratti salienti della storia aziendale. Storia di grandi sacrifici perché

non è facile oltretutto, oggi, rimanere sul mercato: lo spazio per gli artigiani s'è ristretto a tutto vantaggio del grande produttore che può gestire meglio sia le fluttuazioni del prezzo, nell'incrocio tra domanda e



I fratelli Mario e Marta Guerzoni, che gestiscono il Molino Guerzoni

offerta, sia quelle finanziarie, dovute talvolta alla mancanza di liquidità nel circuito dei pagamenti. Basti pensare inoltre che il mulino ha una capacità produttiva in farina di grano tenero di circa 200 quintali avvalendosi della collaborazione di un mugnaio, nella fase di macinazione, di un facchino,



Sacchi di prodotto lavorato pronto alla spedizione

all'atto del trasferimento del prodotto già confezionato, e di un autista, con il quale si completa il ciclo produttivo alla cui base c'è il processo di trasformazione, il vero cuore dell'attività



Vista del Mulino di Viale Pironi, rimasto pressoché invariato in questi anni

molitoria. Nulla in confronto a chi arriva a produrne anche trenta volte tanto. Ma è la qualità del prodotto unitamente alla serietà del rapporto fiduciario instaurato coi clienti uno dei punti di forza aziendali. "Manteniamo ancora rapporti commerciali pluridecennali con i panifici e i fornai di località trentine che privilegiano la tipologia del nostro prodotto a vantaggio di altre variabili, con consegne bisettimanali", spiega Mario Guerzoni. Prima di salire ai vari piani in cui sono ubicati gli impianti corrispondenti alle varie fasi lavorative, fa specie pensare al processo di trasformazione del grano. Ma il mulino ha gli strumenti anche per la macinatura del mais.

L'azienda dispone di un punto di raccolta e immagazzinamento cereali a circa 5 km di distanza dal luogo di produzione, in località Ponte Rodoni, in cui vengono adottati i primi trattamenti per l'eliminazione dei microrganismi dannosi. Segue, una volta depositato nelle apposite aree interne allo stabile in via Pironi, una serie di operazioni di pulitura così da eliminare polveri e corpi estranei. Segue una fase di umidificazione per portare il chicco ad una umidità del 16/17%: in questo modo la parte superficiale si separa dalla parte interna. Seguono, tra rumori e vibrazioni – che conservano comunque una loro perfetta armonia, sui vari piani in cui avviene la trasformazione – la rottura dei chicchi in frammenti, lo svestimento delle semole con la loro riduzione in micron sempre più fini fino ad ottenere il fior fiore della farina. Passaggi che determinano residui e sottoprodotti di lavorazione quali la crusca, il cruschetto (usato per l'alimentazione degli animali) e il tritello e il farinaceo. "La farina ricavata dal grano tenero di queste zone – osserva Mario – consente di avere un prodotto macinato

di elevata forza in rapporto all'elasticità (i due parametri di valutazione della farina; ndr) ed è anche per questa ragione che da decenni conserviamo rapporti di collaborazione con operatori della panificazione in Trentino". Il mercato nazionale e internazionale del grano è negli ultimi anni in grande evoluzione. E ciò si ritorce naturalmente sui costi della trasformazione e, indirettamente, sul prezzo di vendita. Sia a livello internazionale, con le multinazionali che di recente



Una delle macchine a cilindro della Buhler presenti nel mulino

si stanno interessando anche al mercato del grano, sia a livello nazionale, laddove in Borsa, spesso è il mediatore a dettare le regole: punto di riferimento è la Borsa di Bologna. "Ma non sempre chi acquista il prodotto farina conosce a fondo le problematiche sulla determinazione del prezzo alla fonte". Resta il fatto che a Bondeno, l'attività molitoria artigianale, se continua ad operare sulla qualità, azionando anche le moderne leve del marketing può ancora ritagliarsi e conservare una nicchia di mercato rilevante.