

21 Gennaio 2021

Coperativa Valle del Dittaino

Pan Grissì, dorati come le spighe di grano della loro madre terra

Nel cuore della Sicilia la cooperativa agricola la Valle del Dittaino produce gustosi grissini che valorizzano gli ingredienti locali e il territorio. Ne parliamo con il presidente Nino Grippaldi



Sicilia

Basta un morso di **Pan Grissì** per sentire l'inconfondibile "croc" di un prodotto fragrante e genuino, come le spighe di grano della terra da cui proviene, la **Valle del Dittaino** [1], nel cuore di una Sicilia baciata dal sole.

Consistenza, profumo e sapore sono quelli naturali degli ingredienti di cui è fatto, soltanto farina di grano tenero di tipo 00, semi di sesamo, strutto, sale, lievito ed estratto di malto d'orzo. **Croccanti e friabili**, questi grissini di dimensione allungata risultano assai gradevoli all'olfatto e privi di note estranee, disponibili nei formati da 300 e 400 grammi e prodotti con l'utilizzo di materie prime della calda terra di Sicilia, tranne che per il sesamo, che viene acquistato da produttori esterni, ma soltanto in cambio di assolute garanzie di **integrità e salubrità**.

A produrre i Pan Grissì ci pensa Pandittaino "Oro di natura, il brand di Valle del Dittaino, società cooperativa agricola composta da **23 soci cooperatori** produttori di cereali, estesa su 4mila ettari di superficie di proprietà dei soci.

"Utilizziamo solo grani siciliani, applicando il sistema della precision farming" spiega **Nino Grippaldi**, presidente della società "Siamo gli unici nella nostra regione a sviluppare la **duplice filiera del grano**, duro e tenero, servendoci di un doppio mulino con la semola per i panificati di grano duro e la farina doppio 0 per il tenero. Aggiungo che siamo titolari di Dop, unici in Sicilia, per il grano duro".

Valle del Dittaino lavora a Km zero ed è riuscita a ritagliarsi uno spazio crescente in una regione che si è sempre contraddistinta per un consumo pro-capite di pane tre volte superiore a quello del resto d'Italia. In "un'isola piena di isole", come lui la definisce, Nino da 26 anni si trova al timone del consiglio di

amministrazione del Pandittaino, un ruolo che assolve ogni giorno con orgoglio. ?Competenze e percorsi di vita diversi ? dice ? credo diano tutti insieme un senso al vivere un'impresa collettiva. Noi saltiamo undici pezzi di filiera, presidiando il territorio, con l'obiettivo di impedire che vi sia abbandono delle campagne e cercando di **evitare il dissesto idro-geologico**. Vogliamo andare al di là della semplice economia agricola?.

In questa porzione di terra che prende il nome da un fiume, l'azienda vanta **46 anni di costituzione**, fra immense distese di grano duro, e si concentra sulla **valorizzazione delle materie prime** e la gestione dell'intero processo produttivo, all'insegna di un'agricoltura che rispetti le più rigide norme italiane, dal grano al suo stoccaggio, dalla macinazione fino alla panificazione.

La natura, l'uomo, il pane e **l'oro più prezioso**, ovvero il grano, da sempre simbolo di fecondità, nel **rispetto dei ritmi della terra** qui viene prodotto esclusivamente nelle aziende dei soci aderenti a Valle del Dittaino. La produzione giornaliera, di circa **200 quintali**, è presente sul mercato nazionale con varie tipologie di pani, tutti a marchio Pandittaino. Un successo che fa della cooperativa un'azienda solida e all'avanguardia, impegnata direttamente in Consorzi di ricerca e in fattive collaborazioni con le Università italiane per lo sviluppo di progetti di innovazione tecnologica e studio della filiera cerealicola.

A proposito di filiera, Nino ci tiene a osservare: ?La nostra è rigidissima. Disponiamo di quattro linee produttive e oggi siamo i terzi player sul mercato del pane in Italia. Nasciamo nel 1976 come produttori frumento-cerealicoli, e da sei anni siamo panificatori di grano tenero, immettendo questo tipo di coltivazione, che prima non c'era?.

La cooperativa propone **prodotti altamente competitivi** dal punto di vista della qualità e della **sicurezza alimentare** con un disciplinare condiviso da tutti i soci produttori. **Seleziona con cura i semi e i grani** nelle aziende agricole dei soci e non utilizza insetticidi e conservanti: ?Il grano da cui deriva la semola ? aggiunge Nino ? proviene dal raccolto dei nostri soci nei terreni limitrofi allo stabilimento. I brevi trasporti, oltre a un basso impatto ambientale, garantiscono la produzione di una semola priva di micotossine che solitamente si riscontrano in prodotti realizzati in aree umide?.

Sebbene frutto di una moderna realtà industriale, il prodotto finale è un pane dall'**elevato grado di artigianalità**: solo semola di grano duro, acqua, sale e lievito acido *criscenti*, per garantire le **caratteristiche sensoriali** tipiche del pane siciliano dal gusto **leggermente acidulo** e dall'odore di grano.

?Stiamo recuperando quote di produzione e facciamo attività sociale, nel pieno spirito cooperativo. E vi assicuro che fare agricoltura cooperativa nel centro della Sicilia non è semplice, in una raffigurazione oleografica ? aggiunge Grippaldi ? Siamo stati pionieri della tracciabilità quando ancora in Sicilia era un concetto innovativo e forte è il nostro spirito ecologico: facciamo lotta al sistema parassitario e anti-concimazione, evitando l'uso di pesticidi?.

Orientati a un'ottica di down-sizing, in linea con le diverse abitudini dei consumatori, al Dittaino pensano a ridurre progressivamente le dosi di alcuni prodotti, ma lo scopo ultimo va al di là di un semplice rimpicciolimento: ?Miriamo a limitare gli sprechi. Siamo consapevoli di essere in un regime globale, però cerchiamo di mantenere la nostra quota senza per questo snaturare le nostre radici. Non essendo il Sud America o il Canada per estensione delle coltivazioni ? conclude Nino ? cerchiamo piuttosto di promuovere una spesa intelligente affinché chi verrà dopo di noi continui la nostra tradizione. Abbiamo raggiunto 12 milioni di euro di fatturato tenendo fede ai nostri principi e puntiamo a crescere?.

[1] <http://www.pandittaino.info/it/pandittaino-oro-di-natura/>