Produttori biologici: La Forneria

giovedì 15 febbraio 2007

Intervista di Elena Capizzi a Damiano Fumagalli

Damiano Fumagalli, titolare del forno di Caslino d'Erba, ha scelto il lavoro artigianale per passione. Produce, con una preferenza per i cereali antichi, pane impastato con la filosofia del biologico e della salvaguardia dei prodotti locali.

"Vendo ai privati consegnando a domicilio all'interno della provincia di Como nella fascia pedemontana fino a Cantù e ho dei rivenditori convenzionati. Ho una produzione piccola perché il forno a legna produce meno rispetto a quello elettrico, di conseguenza è scarsa anche la possibilità di trasporto. Oltre al pane, che è la mia principale attività, vendo prodotti sfusi come farine, zucchero, frutta secca che sono più freschi rispetto a quelli preconfezionati".

Perché essere produttore di questo tipo? "Per passione. Ero programmatore di sistemi e sono passato a produrre il pane con il forno a legna perché mi piaceva. L'idea non è nata per il guadagno che ne potevo trarre anche se ovviamente adesso è il mio lavoro e ci devo vivere. Il mio pane è a lievitazione naturale, cotto nel forno a legna. Uso solo farine biologiche certificate e di preferenza prodotte con cereali antichi (come ad esempio la segale piemontese). Per alcune materie prime devo però ricorrere ai grandi fornitori che vendono sempre biologico certificato, ma magari d'importazione. Ho sempre evitato di avere il marchio biologico: la certificazione è importante (io stesso compro solo prodotti certificati perché non conosco direttamente i produttori) ma per i microproduttori come me, che non hanno dietro una grande organizzazione, è un incremento del lavoro burocratico che occupa troppo tempo a scapito del forno. Recentemente ho però deciso di entrare nel circuito della certificazione, anche se è un impegno in più, perché i negozi preferiscono acquistare prodotti biologici certificati stranieri piuttosto che il mio pane locale non certificato".

Quale futuro? "Ingrandirmi investendo in altri ambiti. Non voglio però allargare il mercato per non perdere le peculiarità della mia attività. Per non contraddire la filosofia che sta dietro il mio lavoro voglio operare nell'ambito locale con chi apprezza le mie caratteristiche".

Essere fornaio perché? "Voglio fare un mondo diverso partendo dal mio piccolo. Ritengo sia meglio che ci siano tanti piccoli artigiani come me che producono merce di qualità piuttosto che incrementare l'importazione di grossi quantitativi di prodotti certificati dall'estero".

Quali soddisfazioni personali? "Il mio successo è che nonostante io sia un piccolo produttore ho imposto un certo tipo di prodotto ai consumatori. Per me è una grande soddisfazioni sapere che ho clienti a cui non interessa il biologico, ma che acquistano il mio pane semplicemente perché si accorgono della differenza".

Quale ruolo nell'Isola che c'è? "L'Isola che c'è è per me un tavolino dove produttori e gruppi di acquisto possono incontrarsi e conoscersi. Sono un fornaio, per me è importante incontrare fisicamente dei consumatori, come i gas a cui interessa acquistare da produttori locali e "puliti", che apprezzino la filosofia con cui lavoro: c'è un interesse reciproco.

Cosa pensa del commercio liberistico? "La filosofia con la quale sono nato è contro il commercio liberistico. Il localismo è un modo per mettere in rete tutte le diverse caratteristiche di ogni posto, una apertura. Quando si vive in un ambiente bisogna coltivarne le risorse. Il problema dell'allargamento del consumo biologico è che avviene portando a uno scadimento della qualità e c'è il rischio di creare un nuovo tipo di consumismo. La farina di camut, ad esempio, è di grande qualità, ma è stata brevettata, costa quindi tantissimo e per utilizzarla bisogna seguire processi assurdi. Si fa fatica a lanciare prodotti nuovi nell'ambito del biologico anche perché ci sono tantissime verifiche da superare per non essere ogm". La Forneria

La Forneria di Damiano Fumagalli, dove il pane viene prodotto ma non venduto, si trova in via Giuseppe Garibaldi 10 a Caslino d'Erba, tel. 031.623395, fax 031.623395, sito web www.panedidamiano.it, e-mail info@panedidamiano.it.
Oltre al pane tradizionale si può trovare, ad esempio, quello siciliano, tirolese, ai semi di girasole, con l'uva passa. Tra i dolci ci sono panettoni e colombe. Sono rivenduti anche altri prodotti sfusi come farine, pasta, riso, confetture.

Le materie prime sono di provenienza biologica certificata. I prodotti possono essere ordinati, se si abita nella provincia di Como e Lecco, ricevendoli a domicilio o acquistati nei negozi convenzionati (telefonate per conoscere il negozio più vicino).