

# L'appello social per un mulino spinge il distretto del grano

## In Calabria l'azienda agricola nata con l'azionariato diffuso

**Laura Anello**  
SAN FLORO (CATANZARO)

Il mulino gira lento, come cent'anni fa, ma Stefano va veloce, velocissimo, smartphone nelle mani e un occhio sempre a Facebook. «Abbiamo costruito questo edificio in quattro mesi, dalle fondamenta al tetto, con la sala delle macine, la sala dei forni e quella di degustazione. E senza un euro di fondi pubblici. A Catanzaro, venti chilometri da qui, è da trent'anni che cercano di finire i lavori del porto». Lo guardi, seduto nella cascina nuova di zecca alle porte del paese di San Floro, lungo il fiume dove un tempo c'erano nove mulini, i sacchi di farina di grano biologico, varietà Senatore Cappelli, pronti a essere venduti a mille clienti in tutta Italia, le pagnotte appena sfornate contese dagli avventori. «Con le macine a pietra la farina resta viva, integra. Il pane è fresco per ventun giorni, così come deve essere, altrimenti non è pane», dice.

Ventotto anni, camicia celeste d'ordinanza, padre guardia giurata, madre titolare del bar del paese, nonni contadini, studi in Economia aziendale (gli mancano cinque esami), Stefano Caccavari per alcuni è «lo Steve Jobs della Calabria». Lo guardi e pensi che non c'è testimonial migliore del glocal: radici piantate nella sua terra,

testa globale affacciata sull'oceano immenso del web.

È da lì che è partito tutto, con un appello su Facebook pubblicato il 14 febbraio del 2016. Titolo: «(Urgente) Salviamo l'ultimo mulino a pietra della Calabria». L'obiettivo era racimolare i 15 mila euro necessari a comprare l'ultimo impianto tradizionale della zona, nel vicino comune di Santa Severina, che stava per finire nelle mani di investitori toscani. «Dopo 48 ore avevo raccolto 72 mila euro, a chiusura della sottoscrizione ne avevo 150 mila. Gente che non mi aveva mai visto che investiva mille, tremila, cinquemila euro. Calabresi, ma anche romani, tedeschi, gente dall'altra parte del mondo, Stati Uniti, Cina».

Un «azionariato diffuso» che oggi rappresenta il venti per cento della sua società, con quote da mille a cinquantamila euro, una srl (prossima a trasformarsi in Spa) di cui Caccavari detiene l'ottanta e di cui è presidente e amministratore delegato. Intorno, un consiglio di amministrazione costituito da commercialisti, notai, avvocati. Gente che corre dietro a Stefano e al suo progetto Mulinum, che punta ad aprire in franchising, nei prossimi due anni, un mulino a pietra in ogni regione italiana. Prima tappa Val d'Orcia, in Toscana, dove due imprenditori agricoli sono

pronti a scommettere il dieci per cento del capitale. L'altro milione e mezzo necessario lo cerca sempre con il crowdfunding. «Perché questa è la forza del progetto, la dimensione partecipativa. Se arriva la 'ndrangheta? Dovrà vedersela con tutti, non solo con me».

Di certo c'è che la sua farina di grano antico ha risollevato le sorti dell'agricoltura del comprensorio. Intorno al suo progetto sono nate (o rinate dalle

ceneri)

20 aziende agricole,

250 ettari in

tutto, che si sono

convertite al biologico e che producono solo per lui. «Paghiamo il grano cinquanta euro a quintale. Finora - racconta - i contadini lo vendevano a diciotto euro, ma ne spendevano venticinque per produrlo. Inutile stupirsi se avevano abbandonato i campi. Io invece sono nato con la passione della tecnologia, un vero smanettone. Sognavo la Silicon Valley, invece la mia Silicon Valley l'ho costruita qui».

Al netto dell'entusiasmo, il suo piccolo miracolo ha già provocato un fenomeno di emigrazione al contrario. «Giovanni, il mugnaio, si è licenziato ed è venuto a lavorare con noi. Santo e Simone lavoravano in un ristorante biologico a Londra e adesso sono qui, a fare la pizza e il pane. Poi c'è Gualtie-

ro, che lavorava in un panificio a Roma». Con la prossima raccolta si aspetta quattromila quintali di grano. «Metteremo un display - spiega - che mostrerà in tempo reale la quantità di farina che resta, via via che viene comprata. Un obbligo di trasparenza. Perché si fa presto a dire integrale, e si fa presto a dire bio, ma il rischio è che l'integrale sia farina 00 con aggiunta la crusca. Serve una legge che renda obbligatoria l'indicazione in etichetta. E io potrò scrivervi: integrale in purezza». Primo atto, una grande mobilitazione. Via Facebook, naturalmente.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

58,7%

**giovani disoccupati**  
La Calabria è la terza regione europea per disoccupazione giovanile

20

**aziende agricole**  
Intorno al progetto sono nate (o rinate) una ventina di imprese



Il progetto vuole aprire un mulino a pietra in ogni regione d'Italia



La cascina nuova di zecca realizzata con i soldi raccolti on-line





IGOR PETYX

Si punta a produrre 4 mila quintali di grano



SERVIZIO FOTOGRAFICO DI IGOR PETYX PER LA STAMPA

Stefano Caccavari, 28 anni, studi in Economia aziendale, ha «salvato» un mulino a pietra grazie ai fondi raccolti on-line



Peso: 66%