

INTERVISTA IL POST PANDEMIA/L'IMPRESA ALIMENTARE

Gabriele Ferron

«Con il lockdown la mia azienda ha guadagnato clienti»

Stefano Caniato
stefano.caniato@larena.it

●● Quando gira il mondo - perché ha ripreso a muoversi dopo gli impedimenti dovuti dall'emergenza sanitaria - anche Gabriele Ferron ha la propria valigetta.

Tal quale un diplomatico. Sono, semplicemente, un *pilòto*. Che, però, non è disposto a compromessi.

Ahinoi! Cosa c'è nel trolley? Vialone Nano, formaggio, olio extra vergine d'oliva, burro. Il Made in Italy.

Sono altre armi. Maneggio anche *el paròleto*, che è la pentola di rame e il mestolo di legno.

Eppure, ha cucinato per gli chef del Cremlino, a Mosca e sulla Grande Muraglia, a Pechino. Nella Bassa, la domenica, il capofamiglia preparava il pranzo a moglie e figli finché erano a Messa.

Sarà tutto d'un pezzo, ma è proprio "el pilòto" che disgrossa - insomma, ingentilisce - il riso nella pila. Cioè, nel mulino. Oggi, c'è la guerra, ma non è il riso la merce di scambio. Davanti ad un risotto, comunque, ci si potrebbe riap-

acificare. Nel 2010, incontrai Lech Walesa, l'ex Presidente della Polonia, premio Nobel per la Pace.

Ferron: un patriota! Ufficiale della Repubblica. Senz'altro, un veronese!

Del "porco" non si butta niente. Nemmeno del riso. Dalla terra alla tavola e viceversa. Anche gli scarti della lavorazione sono riutilizzati.

Alle celebrazioni dell'Unità d'Italia, la sua azienda fu inclusa nel Registro delle 150 imprese storiche nazionali. Lei è un monumento!

Il custode, meglio, della pila vincolata dalla Soprintendenza. Mi sò qua. Assieme a mio fratello, Maurizio.

Il riso è il cereale più coltivato nel mondo.

Soltanto i veronesi, però, fanno il risotto. D'accordo: anche piemontesi, lombardi ed emiliano - romagnoli.

Stavolta, "el pilòto" ha mediato. Non spingiamoci più in giù. Non sarebbe risotto.

Durante il lockdown, quanti risotti abbiamo (s)cotto! Scherza? Il Vialone Nano resta sempre al dente.

Dice Ferron!

Vabbè, dovrebbe.

Altro che "paròleto". Abbiamo usato il wok: la padella d'acciaio degli orientali.

Buona per saltare la pasta. Mentre il riso deve amalgamarsi, non sgranarsi.

A dividerci, ha provveduto il virus.

Prima, consegnavamo il 70 per cento della merce a supermercati e negozi, quindi, alle famiglie. Il 30 per cento ad alberghi e ristoranti, quindi ai turisti. Dal Canada all'Australia, dalla Russia agli Emirati Arabi. Tra un lockdown e l'altro, anche quei viaggiatori, senza più mete da raggiungere, si sono avventurati in piatti internazionali ai fornelli di casa propria. Così, anziché rimetterci quel 30 per cento, la mia azienda ha guadagnato, addirittura, perché c'era più riso nei carrelli e nelle borse della spesa. Mi mancano, piuttosto, i cinquemila studenti l'anno che frequentavano la mia fattoria. Ancor più dei duemila visitatori occasionali.

Nel 2021, si è concluso il negoziato: il riso italiano può essere esportato in Cina.

Il prezzo del riso cinese è di 0,80 euro al chilo. Quello del riso italiano è di 8,00 euro al chilo! Non è per tutti. Già in



Gabriele Ferron FOTODIENNE

precedenza spedivo qualche sacchetto di Vialone Nano a Pechino. Adesso, qualche bancale. Sempre agli chef di alberghi e ristoranti. Paganando il doppio, il triplo, e chissà quanto ancora, rispetto a prima del virus, per sacchetti, bancali, trasporti su gomma e nave.

E i macchinari della pila? Neanche più controllo la bolletta dell'energia elettrica.

Commerciamo in Cina, che è il primo produttore di riso: 150 dei 500 milioni di tonnellate

mondiali. Hanno le risaie, non il riso da risotto. In ogni modo, il chicco di Japonica - da cui la varietà del Vialone Nano - ha più amido, dunque più si mescola, dell'Indica. Il risotto non è il sushi, che tra l'altro è una pietanza giapponese preparata, in Italia, dai cinesi.

Viva gli sposi! Alle donne, da un capo all'altro del mondo, dono tre chicchi: amore, fecondità, ricchezza.

Scodellare un risotto è invece per noi un terno al lotto. ●