

MATTATORI AL NORD

IL BUSINESS ALIMENTARE

IL REGNO DELLE MOZZARELLE

L'Esposizione universale 2015 e Matera capitale della cultura ci fanno scoprire i giovani della Basilicata che ce l'hanno fatta

LE RADICI, LA FORZA DEL SUCCESSO

La fierezza e l'orgoglio di appartenenza alla terra d'origine che la nomina europea ha rinvigorito nei «nostri» settentrionali

Lucani che seducono i «lumbard»

I capolavori dell'arte casearia di Enrico Carretta fanno innamorare i milanesi

EMILIO SALIERNO

● Storie lucane di successo in terra meneghina.

Expo 2015 ed eventi come TuttoFood, la fiera dell'alimentare per eccellenza, danno la possibilità di scoprire i giovani della Basilicata che ce l'hanno fatta lontano da casa. Ma non solo. A Milano, tra i «nostri» che vivono lì, si respira parecchio l'aria di Matera capitale europea della cultura. Una carta che vogliono giocare bene, una carica in più di fierezza e orgoglio.

Enrico Carretta, 39 anni, sta lasciando il segno da quelle parti. Dopo la laurea in Economia alla Bocconi, ha lasciato una società di consulenza e si è messo a fare mozzarella. È l'emblema della positività, del dinamismo a mille e soprattutto di chi ha fatto delle sue radici la forza del successo. Ha creato un pianeta economico e ci è riuscito insieme ad altri conterranei.

Sbarcò a Milano 15 anni fa. Ora è amministratore unico del «Centro della mozzarella»: due sedi per la lavorazione e sette



SQUADRA VINCENTE
Sopra, da sinistra a destra, Michele Brienza, Enrico Carretta (amministratore unico del Centro della mozzarella) e Biagio Floro. Sotto, alcune fasi della presenza dei lucani a «TuttoFood», rassegna dell'alimentare a Milano

REALTÀ IN ESPANSIONE

Un «pianeta» economico costruito insieme ad altri conterranei

negozi nel capoluogo lombardo, un altro a Madrid, due laboratori per la pasticceria e la gastronomia, un gruppo numeroso di collaboratori composto in gran parte da persone della Basilicata.

Una squadra che seduce i milanesi con i piccoli capolavori dell'arte casearia. Un terremoto alimentare che fa innamorare i «lumbard». «Facciamo solo prodotti di qualità - sottolinea Carretta - non possiamo e non desideriamo competere con l'industria, siamo degli artigiani e vogliamo restarlo, al servizio delle aziende. Cerchiamo di personalizzare il prodotto, di andare incontro alle necessità dei ristoranti di alta gamma, degli chef stellati, degli hotel di gran lusso che sono nostri clienti». Il «seduttore» Enrico mostra con soddisfazione quello che definisce il «quadrilatero», l'area che nel centro di Milano individua alcuni tra i suoi prestigiosi clienti, tra alberghi e ristoranti esclusivi. Sono suoi i prodotti per gli eventi della grande moda. Garantisce il catering non solo in Italia, ma anche in altre città europee. Un manipolo di lucani dà la sveglia, ogni giorno, ai laboriosi della città lombarda. I casari e gli altri dipendenti sono operativi all'alba, «quando le luci della città sono ancora accese», ripete Enrico, «e Milano non ha ancora cominciato la sua frenetica giornata». S'inizia con la lavorazione del latte di alta qualità. E poi la vendita. C'è anche una variazione sul tema: la pasticceria.

«Abbiamo colto l'esigenza degli alberghi che cercavano di dislocare la produzione dolciaria, avendo costi molto alti per le loro pasticcerie interne. Li supportiamo per le prime colazioni e i dolci».

Carretta è arrivato a Milano, da Lavello, che non aveva nemmeno 18 anni.

«Ho terminato gli studi ed ho iniziato a lavorare nel settore della consulenza. Dopo sette mesi ho deciso di cambiare perché avevo la passione per la mozzarella, tramandatami da mio padre. Ho chiamato un amico di Forenza, Michele Brienza, e gli ho detto vieni a Milano che proviamo ad avviare una società. E ci siamo riusciti. Il segreto? Quando riposiamo - sottolinea Enrico - lavoriamo «appena» venti ore al giorno».

La testa è spesso alla sua terra.

«Vorrei fare degli incontri, dei forum con i ragazzi della Basilicata per spiegare che devono assecondare le proprie attitudini. Bisogna seguire l'istinto e la passione. Facciamo orientamento nelle scuole, perché noi! Servono idee che vanno poi

sviluppate, questa è la strada».

Tommaso Ruggieri, di Matera, 35 anni, è il suo braccio destro. È il responsabile marketing e comunicazione del «Centro della mozzarella»: a Milano da 12 anni. Tommaso è presidente dell'Associazione Amici della Basilicata in Lombardia.

«Dopo la laurea a Bari in Giurisprudenza ho deciso di venire a Milano. Dall'avvocatura sono poi passato al food, sposando la causa di Enrico. Non solo mozzarelle, perché ogni giorno onoriamo le nostre origini e sui nostri scaffali proponiamo prodotti tipici della nostra terra, dando visibilità ad aziende che altrimenti non ne avrebbero in una piazza molto

difficile qual è Milano».

Quando Tommaso non lavora per l'azienda, si occupa della sua regione.

«Ho voluto costruire un network di lucani e da due anni abbiamo costituito l'Associazione Amici della Basilicata della Lombardia, con 150 iscritti e l'obiettivo di mettere insieme chi, come noi, anche non lucano, guarda alla nostra terra con ammirazione».

Che aria tira tra voi dopo che Matera è stata nominata capitale della cultura europea?

«La Basilicata sta vivendo un momento magico e lo respiriamo tutti i giorni quando diciamo di essere di Matera. Oggi an-

La specialità

La «burgonza» unisce due aree geografiche

■ I casari Biagio Floro e Michele Brienza del «Centro della mozzarella» si sono inventati anche un prodotto che fa ammettere i lombardi: la «burgonza», cioè l'unione tra il Nord e il Sud. Gorgonzola, tipico del Settrione, e la burrata, creatura meridionale. Un prodotto che lo showman Biagio propone agli «spettatori» - assaggiatori nel corso degli eventi in cui produce dal vivo con il suo apparato trasportabile. Propongono la mozzarella e altre specialità fatte al momento, impastando a mano il prodotto. Questi sono i giorni in cui i lucani di Milano si ritrovano più del solito per le occasioni fornite da Expo. Alla libreria Mondadori erano in tanti all'incontro dei lucani lombardi con il governatore Marcello Pittella, il giorno prima dell'inaugurazione dello stand della Basilicata all'Esposizione universale. La lucanità in salsa lombarda sprizzava da tutti i pori. Expo, Matera capitale, le mozzarelle. [em.sa.]

che persone che prima si nascondevano, cominciano a dire sì, vengo dalla Basilicata. Portiamo la nostra regione in vetrina organizzando eventi, proponendo, ad esempio, imprenditori di successo».

Nei giorni scorsi, i materani dell'associazione erano quasi tutti davanti ad un mega schermo per assistere alla partita tra il Matera calcio e il Pavia per il possibile accesso alla serie B.

Concreti, ma anche sognatori, gentili ed ospitali come sa essere la nostra gente: eccoli i lucani di Milano.

«Siamo fatti così e non cambiamo - dice Tommaso - nonostante le passerelle milanesi, la presenza nelle strade della moda e del business. A TuttoFood abbiamo realizzato una collettiva, grazie al Dipartimento regionale per le politiche agricole della Basilicata e alla Camera di commercio di Potenza, mettendo insieme tante aziende lucane che oggi instaurano relazioni commerciali. Non si può correre da soli e con i paraocchi. Uniti per affrontare la concorrenza: questo è il nostro messaggio, proprio in concomitanza di Expo, che è un contesto universale in cui dobbiamo restare grazie anche a Matera 2015 che ci offre un palcoscenico mondiale, senza uguali».

Le altre notizie

ASSESSORE LIBERALI

Ferrosud è una priorità per la Regione Basilicata

■ «Ferrosud è una priorità non solo per Matera ma per l'intera regione». Così l'assessore alle Attività produttive della Regione Basilicata, Raffaele Liberali, nel corso del tavolo istituzionale sullo stabilimento di Matera tenutosi a Potenza, alla presenza dei sindacati e di Confindustria. Assente la proprietà dell'azienda che si occupa di produzione di materiale rotabile ferroviario. L'incontro è stato un'utile occasione per fare il punto sull'evoluzione della vertenza, soprattutto per quanto riguarda la chiusura della procedura di concordato preventivo, condizione essenziale per la piena ripresa produttiva dell'azienda.

DISTRETTO 2120

Congresso Rotary sul tema scuola ed educazione

■ Nella sala convegni dell'Hotel Hilton Garden Inn si svolge oggi il XX congresso Rotary del Distretto 2120, comprendente i club di Puglia e Basilicata. Il tema congressuale è «La scuola, luogo di educazione al bene comune».

DOMANI IN VIA LAZZAZZERA

Donazioni di sangue con l'iniziativa dell'Avis

■ Domani, dalle 8 alle 12, nella sede universitaria di via Lazazzera, giornata di donazione del sangue promossa dall'Avis.

MONTALBANO JONICO

Escursione nei calanchi dei circoli di Legambiente

■ Alle 15.30, a Montalbano Jonico, escursione nei calanchi sulle tracce del lupo, a cura dei circoli di Legambiente. La passeggiata si terrà, in particolare, nell'area boschiva tra Cozzo Iazzitelli e Tempa Petrola.

VIA LANERA SALTA L'INCONTRO CON L'IMPRESA

Campus università se ne riparla martedì

● Il Consorzio Valori, che raggruppa le imprese appaltatrici dei lavori per la realizzazione del campus universitario di Matera ha disertato l'incontro convocato dalla Regione per stabilire il destino dei 14 lavoratori edili licenziati qualche settimana fa dal cantiere di via Lanera. Se ne riparerà martedì prossimo, fa sapere il consigliere regionale del Pd Roberto Cifarelli. L'incontro avrebbe dovuto essere il seguito di una precedente riunione tenutasi a Potenza tra Regione, Unibas (stazione appaltante), impresa e sindacati dei lavoratori, in cui si era preso atto dell'accordo bonario sottoscritto tra Unibas e impresa per il prosieguo dei lavori e doveva chiarire se l'impresa, come era parso di capire, avesse l'intenzione di riassumere i lavoratori materani licenziati, definendo tempi e modalità. I lavori ancora da eseguire per il campus ammontano a 8 milioni di euro e sono stati affidati dal Consorzio Valori a due imprese in appalto e ad una in subappalto.

IL CANTIERE ULTIMATI LAVORI A SANTA LUCIA

Scuola di restauro nell'ex convento

● Ultimati i lavori nel cantiere principale dell'ex Convento di Santa Lucia e così il prossimo autunno potrà partire il primo anno accademico della Scuola in alta formazione in conservazione e restauro di Matera, sezione distaccata della principale scuola di restauro del Mibact. Si è tenuto il collaudo che ha segnato la fine del complesso intervento che ha riguardato tutto il blocco di più di 1200 mq affacciato su via La Vista (comprensivo di aule, uffici amministrativi e ambienti di rappresentanza del Comune di Matera). L'investimento complessivo è di 7 milioni di euro circa e fino ad oggi ne sono stati spesi circa 6. Nei prossimi giorni verrà espletata la gara di appalto per la fornitura di tutti gli arredi, sulla base di un finanziamento Mibact. A partire da settembre, così come previsto dal decreto firmato dal ministro ai Beni Culturali Dario Franceschini, in accordo con il ministro della Pubblica Istruzione, potrà partire il primo corso per il conseguimento del diploma quinquennale di «Restauro dei beni culturali».

POLITICA GALEOTTO UN MESSAGGIO SU FACEBOOK

Va in Parlamento il «caso» Ragozzino

● Finisce in Parlamento il caso Ragozzino, scoppato per un messaggio, diretto a Andrea Camorino, dell'agenzia di comunicazione che cura la campagna elettorale del sindaco uscente, Salvatore Adduce, che il direttore del Polo museale della Basilicata, Marta Ragozzino, ha inviato in pubblico su Facebook. Sulla vicenda un'interrogazione al ministro Dario Franceschini è stata presentata dall'on. Cosimo Latronico, di Forza Italia, chiedendo «se intenda intervenire con provvedimenti che includano anche la rimozione dall'incarico di direttore del polo museale, in modo da difendere il prestigio dell'istituzione e salvaguardare il principio costituzionalmente sancito dell'imparzialità della pubblica amministrazione». Il deputato evidenzia come «la Ragozzino abbia lamentato la collocazione temporanea davanti al palazzo del Museo del «camion di De Ruggeri», candidato sindaco, che si oppone all'uscite, Adduce». «Ha agito a difesa di una determinata parte politica - scrive Latronico - mostrando una grave mancanza di indipendenza a fronte del ruolo ricoperto».