

I "Mandi" sono diventati ormai un'istituzione in Carnia... e a Chicago

## IMPRESE

NASSIVERA

# Il "re dei biscotti"

Qualità, non quantità: così la pasticceria ha detto "no" alla grande distribuzione



## Dinasty made in Carnia

In principio furono i "Colaços". Chiamarli "dolci" è forse un po' astruso. Ma ciò che usciva dal forno a legna di Titta (Giovanni Battista) e Marta Nassivera, bisnonni di Boris, rappresenta di fatto l'inizio della storia dell'attuale panificio - pasticceria di Forni di Sotto. Era il 1870. Di seguito, l'attività passerà nelle mani del figlio Luigi, che però ferma la produzione in prossimità del periodo bellico. Sarà di nuovo un erede, Giovanni Battista, nel 1960, a riaprire bottega e ad avviare una pasticceria stagionale. Dalle sue mani nascono i biscotti a forma di "esse", che si chiamano inizialmente "Savorgnan", in omaggio ai conti friulani, proprietari delle fornaci del paese. Negli anni Ottanta, ricetta e marchio vengono registrati con il nome di "Mandi". E la dynasty "Nassivera" prosegue quindi con Boris (coadiuvato dalla moglie Sonia)



Oscar Puntel

Non c'è traccia di produzione industriale, su larga scala. Non una linea dedicata, dove si inseriscono gli ingredienti da una parte ed esce la confezione dall'altra. No: ogni attimo, ogni momento è sapientemente controllato, ogni ingrediente dosato. L'unico nastro trasportatore sono le sue mani, che alle due di notte, quando ancora tutti dormono, impastano e infornano.

E che alle sette di sera, quando in paese si consuma il rito del tajut, preparano il lievito per il giorno dopo. La vita di Boris Nassivera è sfasata dal jet leg della sua artigianalità, un orologio al contrario. Ha solo 38 anni. Da quando ne aveva 16 fa questo mestiere. Al panificio pasticceria di Forni di Sotto è una specie di istituzione. Non solo per il fatto che la sua famiglia fornisce il pane alla comunità dal 1870, ma anche per quei "Mandi", i biscotti a marchio registrato e a forma di "esse". Tanto buoni, quanto richiesti. Solo che Boris Nassivera, per difendere la sua specialità ha saputo dire anche dei "no".

«Me lo avevano chiesto - confessa -, di sfornarne di più, di procedere su vasta scala, di arrivare alla grande distribuzione, ma la condizione era: basta che costi poco. Mi sono chiesto se valesse la pena. Se era pensabile avere un prodotto che costasse meno del pane. Quantità a scapito della qualità. Certo, c'è sempre la speranza di ampliare il raggio di vendita, i grossisti e i distributori li cerco

anche io, ma non si può mettere in gioco l'aspetto artigianale, l'assenza di coloranti e conservanti, gli ingredienti base sono tutti nostri».

**I biscotti vengono sfornati due volte alla settimana per un totale di 30 chili**

Oggi le confezioni prodotte a Forni sono vendute soprattutto in Carnia.

Lo spaccio di punta è in paese. Pacchetti da 250 grammi, sfornati due volte alla settimana per un totale di 30 chili. Nel complesso, l'attività permette un fatturato annuale di 100 mila euro. L'impresa è piccola e di macchinari, Nassivera, ha solo l'imp-

statrice. Il resto è tutta farina del suo sacco.

E della moglie Sonia, che impacchetta, vende e tiene la contabilità. Non ci sono solo i "Mandi" classici, ma anche in versione grano saraceno, farina di mais, integrali. Persino uno al vino Cabernet-sauvignon.

Quale ricetta per la promozione? Qualche fiera internazionale, anche con il supporto della Camera di Commercio di Udine, il passaparola e un po' di fortuna. Come quel giorno che a Forni sono arrivati gli americani. Hanno acquistato i "Mandi". «Alcune settimane dopo - dice emozionato Nassivera - mi è arrivata una mail da Chicago, chiedendomi una commessa per un matrimonio. Gliel'ho spedita per posta. Anche queste sono piccole soddisfazioni».

### IN CIFRE

#### Il segreto in 10 ingredienti

120: Le confezioni, da 250 grammi ciascuna, di biscotti "Mandi"

30: I chili sfornati due volte la settimana

10: gli ingredienti fondamentali dei biscotti "Mandi" (farina, zucchero, uova fresche, latte, miele, burro, bicarbonato, sale, vanillina e aromi)

7: i tipi di biscotti. Oltre alla versione classica, ci sono le versioni al grano saraceno, alla farina di mais, integrali, "panmeini" (con fioretto di mais), Sanpellegrino (con burro e tuorlo d'uovo), e uno al vino

3: le generazioni - 1870: l'anno di nascita

100 mila euro: il fatturato

Indirizzo: via Tredolo 202, Forni di Sotto (Ud)  
Tel/fax: 0433.87027 - E-mail: borisnassivera@libero.it  
Sito internet: www.dolcimandi.it (in allestimento)  
Orari di apertura: 7.30 - 12.30; 16.00 - 19.30; giornata di chiusura: domenica. Nei mesi di luglio e agosto sempre aperto

INCORTILE

Azienda agricola dei Calligaris a Palmanova

## Allevare, che passione!

Le urla di entusiasmo dei bambini risuonano nelle aie per ore: il rito della schiusa dei pulcini (ocche e anatre, germani reali, faraone, capponi, tacchini, polli e galletti) è uno spettacolo a cui i piccoli cittadini, in visita alla fattoria didattica della famiglia Calligaris, non hanno mai assistito.

Centinaia di cuccioli pigolanti dai becchi rosa, nati dopo un'incubazione artificiale ma effettuata rispettando i tempi della natura, svezziati e allevati in spazi ampi e a misura di animale da cortile. Ed è proprio "Incortile" il nome scelto dall'azienda agricola Calligaris di Palmanova, in frazione Sottoselva, per l'attività che Stefano ha ereditato dai genitori Franco ed Eleonora e che ora sviluppa, forte di oltre mezzo secolo di esperienza tramandata dal nonno Sebastiano, con la stessa passione.

I Calligaris furono i primi, nel 1958, a dotarsi di un incubatore per la cova: oggi sono tra gli ultimi a mantenere viva la tradizione dell'allevamento rurale all'aperto, a cibare gli animali con mangimi vegetali - prodotti dalla stessa azienda e venduti in negozio dalla sorella di Stefano - senza l'utilizzo di antibiotici e stimolatori, a crescere suini per 12-14 mesi (si attende che passino le "due lune d'agosto") invece degli



8 mesi delle industrie. Il tutto supportato da tecnologia d'avanguardia e da un severo iter sanitario, che prevede ambienti controllati e il rigido rispetto della catena del freddo.

Oltre agli avicoli Incortile alleva anche i maiali: lo spazio c'è e l'ampia struttura si presta alle lavorazioni delle carni; i prodotti di eccellenza - pancetta, ossocollo, salame, salsicce, speck - sono molto richiesti, e Stefano ha deciso di investire in questo settore, anche perché le vendite di avicoli, dopo la psicosi dell'aviarria (-50%), hanno subito una batosta e difficilmente si tornerà alle cifre di prima.

Da due anni Calligaris fa parte del consorzio per la tutela dell'oca friu-

lana - quella grigia, nota già ai tempi dei romani -, avicolo che poi rivende soprattutto a ristoratori. Dal pulcino (in stagione, spiega il titolare, c'è una movimentazione di 4 mila animali a settimana) al prodotto macellato in loco, la rintracciabilità della filiera dei Calligaris è indubbia. Gli affari dunque vanno bene ma la nuova generazione dei Calligaris punta al marketing e alla comunicazione. Incortile partecipa a fiere e ha predisposto un'immagine coordinata, con brochure e depliant; il sito è in allestimento (www.incortile.it). Tra le novità in arrivo: a settembre l'apertura di uno spaccio per la vendita, nel 2009 il nuovo macello.

Rosalba Tello