



MUNAFÒ'

La pizzuta che piace ai francesi.

Et voilà! Sotto la generosa glassa di zucchero dei superbi dragées si svela la sicilianissima mandorla di Avola. Chi l'avrebbe mai detto che i produttori francesi di confetti, i migliori per eccellenza, scegliessero proprio la calda, gustosa e ambrata pizzuta cresciuta nelle asettate terre del sud-est siciliano. A renderla così famosa e ricercata, anche in Cina e in Giappone, è stato certamente il contributo del botanico Giuseppe Bianca, originario proprio di quelle parti, che arrivò a provare al cospetto di illustri scienziati internazionali che la cultivar pizzuta, questo il termine che si trova nei manuali, ha delle proprietà organolettiche di gran lunga superiori alle sorelle di Grecia, Asia e California. Una caratteristica dovuta innanzitutto al più lungo periodo di gestazione dei frutti che ne aumenta l'accumulo di oli essenziali, ma anche al fatto che la protratta esposizione al sole nelle calde estati siracusane ne accelera il processo di essiccazione che azzerà la formazione di micro tossine. Dietro tale meritata fama c'è però soprattutto la caparbia di chi ha saputo raccogliere l'opportunità e farne impresa, come la famiglia Munafò, che in mezza Europa è un marchio di garanzia. *Certo ce n'è voluto* assicura Paolo Munafò, che ha preso in mano le redini dell'azienda nel 1969, fondata diciannove anni prima dal padre, costretto dalle circostanze, a interrompere gli studi ancora giovanissimo. Di poche parole, di grande esperienza, di lunghi sguardi, Munafò ha il suo motto che da sempre lo accompagna *Se non ti evolvi, chiudi*. E così, l'imprenditore in oltre quarant'anni di attività è riuscito a imporre il suo prodotto, superando l'avversario più tenuto e cioè una materia prima più economica presente nei mercati esteri, a cominciare dalla Californiana, puntando tutto sulla qualità del prodotto e sull'efficienza dei processi di lavorazione della mandorla. Orgoglioso, cammina a passi lenti nella sua azienda, costruita a poco a poco, tra enormi bracci meccanici che prima sgusciano e poi pelano oltre dieci tonnellate al giorno di frutto. Macchinari sofisticati, sistemati nelle stanze dove un tempo c'erano solo grandi vasche e pazienti mani esperte, soprattutto di operaie. "Ai tempi di mio padre l'operazione avveniva a mano, ma l'azienda si occupava solo della sgusciatura – spiega – adesso facciamo anche la pelatura e usiamo apparecchiature meccaniche ed elettroniche, la selezione dei frutti avviene perfino attraverso la fibra ottica o i raggi infrarossi". Mandorle ai raggi X dunque, che vengono poi esportate per il 98 per cento nei mercati di mezza Europa.

"I confetti francesi restano i migliori – ammette Paolo – la loro inconfondibile morbidezza è data dal rapporto tra mandorla e frutto, semplice". Ma i dragées, come li chiamano a Parigi, contengono il 50 per cento di materia prima, i confetti italiani si fermano al 20 per cento, tutto il resto è zucchero. "A questo si aggiunge l'inflessione dei mercati italiani – aggiunge – dettata non solo dalla crisi economica ma anche da quella matrimoniale". Insomma, in Italia, meno matrimoni, meno figli, meno ricorrenze, uguale meno confetti. Ma Munafò alla crisi ha risposto con innovazione e fantasia, facendo della mandorla anche un gustosissimo e proteico snack. Le buste monoporzione, distribuite attraverso erogatori automatici nei luoghi pubblici è l'ultima idea del geniale imprenditore, che oggi può contare sull'apporto del figlio Sebastiano in azienda. Qualche anno fa l'azienda ha messo in commercio la pasta di mandorla per l'industria, il latte di mandorla e la farina per biscotti, suggerendo nella confezione anche buona antica ricetta.

Formazione

BAROQUE

Insegna

Paolo Munafò, dopo tanti decenni di attività ha continuato a far crescere l'azienda, puntando su innovazione tecnologica e professionale. Il personale cresciuto in numero e in qualità, lo coadiuva sia nella produzione che nella commercializzazione di nuovi prodotti. Con lui lavorano dieci persone, cui sono stati destinati quest'anno due percorsi formativi organizzati dalla società Civita, nell'ambito del Piano Baroque. Il primo di aggiornamento del Testo Unico sulla sicurezza (D.Lgs n.81/2008) con 20 ore di lezione. Il secondo, interaziendale, un modulo di 40 di approfondimento della lingua inglese che ha coinvolto 5 dipendenti. "La formazione resta al centro della programmazione aziendale – assicura Munafò – è fondamentale avere personale di cui fidarmi dal punto di vista umano e professionale". L'azienda mantiene una collaborazione con l'università di Messina per attestare l'utilizzo del tegumento, la pellicina che riveste la mandorla, oggi eliminata nel processo di pelatura. "I risultati sono stupefacenti – svela Munafò – contiene polifenoli abbastanza alti e particolarmente fibrosi". Recenti studi hanno poi confermato che il latte di mandorla ha un contenuto di calcio tre volte superiore al latte vaccino, con l'importante differenza che l'organismo lo assorbe molto meglio, assimilando maggiormente sostanze nutrizionali come calcio e potassio. Ancora meglio se zuccherato con miele. Aspetto interessante, che potrebbe cambiare anche le abitudini alimentari dei bambini.

