

La coppia del rabarbaro: «È bello e buono, ci si può vivere»

Due giovani milanesi se ne sono innamorati all'università. Ora lo coltivano e vendono anche all'estero

La scheda

● Maria Cazzaniga e Giovanni Mazzucotelli nel 2013 hanno realizzato il primo vivaio di rabarbaro

● Nel 2016 hanno depositato il marchio «Rabarbaro italiano» e vendono il prodotto anche online sulla rete di Artimondo

Due cuori e il rabarbaro. Maria e Giovanni ci hanno messo un po' a innamorarsi: prima sono stati compagni di università (alla facoltà di Agraria), poi soci in un'impresa che pareva da pazzi (un giardino di piante «belle e buone», spiegheremo più avanti che significa) e adesso, fra un impegno e l'altro della loro impresa artigianale, stanno anche preparando il matrimonio (andranno all'altare in gennaio).

Partiamo dal principio. Maria Cazzaniga ha 23 anni, viene da Monza alla Statale di Milano conosce Giovanni Mazzucotelli, 26 anni, di Lecco. Nel 2013 i due decidono di mettere a frutto i primi insegnamenti ricevuti in università e realizzare un vivaio di piante aromatiche e commestibili. «La nostra idea era proprio di non fare un orto, ma qualcosa di bello da vedere e buono da mangiare», spiega. In mezzo a questo verde c'è anche il rabar-

baro che li colpisce e cominciano a studiarne storia, proprietà curative, possibilità di utilizzi in cucina. Loro, che non erano neppure nati quando un celebre spot di una bevanda alcolica cantava «poco alcol, tante virtù» promuoven-

Insieme
Maria Cazzaniga, 23 anni, assieme a Giovanni Mazzucotelli, 26



do la pianta cinese, scoprono che questa radice è molto coltivata in Europa del nord, a partire dalla Gran Bretagna e che ha bisogno di posti freddi o con un'escursione termica accentuata. In realtà anche alcune nonne del nostro arco prealpino se ne erano occupate, mettendolo negli orti di montagna e cimentandosi soprattutto in marmellate e torte. E così, «decidiamo di provarci»: il nonno di Giovanni regala ai due ragazzi un terreno di 1.200 metri quadrati, lo puliscono e interrano le prime piantine. Qualche amico dà loro una mano e finanzia l'impresa, il resto viene tutto da solo: nel 2016, dopo aver depositato il marchio «Rabarbaro italiano», i ragazzi cominciano con il primo anno ufficiale di produzione e vendita. Coltivano in vaso sette specie e una di queste in 4 varietà, mentre in campo sono curate quattro specie: una radice diversa da

quella cinese ma che ha sempre il sapore agrodolce della mela verde e della prugna. I gambi freschi vengono venduti alla ristorazione (e tra i clienti della coppia ci sono alcuni ristoranti molto quotati di Milano, compreso uno stellato): «La natura viene molto rispettata anche da questi nostri acquirenti, che non ci fanno ordini per soddisfare i loro menu, ma usano la radice quando c'è, mettendola nelle loro creazioni culinarie quando è stagione e il prodotto è disponibile». Poi sbarcano anche online, sulla rete di Artimondo, il sito che raccoglie prodotti artigianali e fatti a

L'orto del nonno

Nel 2016 l'avvio della produzione su un terreno di 1.200 metri donato dal nonno

mano dai migliori produttori di Artigiano in Fiera Milano: «Questa struttura ci consente di vendere d'inverno, quando non raccogliamo e di far quadrare i nostri bilanci. Abbiamo confetture, nettare e a breve arriveranno anche composte e una bevanda particolare. Cominciano a conoscerci anche all'estero e molte persone chiedono informazioni sulla pianta e sugli utilizzi». Maria e Giovanni sono uno spot di loro stessi: «Il rabarbaro fa bene all'apparato gastro-intestinale, aiuta la digestione, è ricco di fibre, ha effetti lassativi». Con tutto questo entusiasmo, la fatica non si sente: d'estate si coltiva, in primavera «giriamo le fiere di settore», d'inverno si lavora online. L'obiettivo? «Siamo ancora una start up, ma vorremmo vivere di questo e siamo sicuri di potercela fare».

Elisabetta Soglio

© RIPRODUZIONE RISERVATA