

PRESENZE/2 I titolari dello storico impianto guardano alla prossima edizione con una prospettiva innovativa

Molino Pagani e le alleanze future: «Insieme per una Fiera più golosa»

«Ci piacerebbe coinvolgere altre aziende per dare vita ad uno spazio comune dove ospitare eventi e degustazioni»

di **Federico Gaudenzi**

■ Per Molino Pagani, la Fiera di Borghetto è un appuntamento imperdibile, ed è con amarezza che i titolari si sono arresi al secondo anno consecutivo di stop a causa del Covid. «È la fiera di casa nostra e non siamo mai mancati, speriamo di lasciarci alle spalle velocemente



Nei giorni dell'expo lo spaccio ci consente di venire a contatto con il pubblico, cosa che oggi ci manca»

questa pandemia e di poter riprendere l'anno prossimo in sicurezza» raccontano i titolari, **Davide e Giuseppe**, figli di **Gianbattista Pagani**.

Erica Seminari, che gestisce lo spaccio dell'azienda e organizza lo stand a Borghetto, racconta cosa significano questi tre giorni di fiera: «È sempre un momento piacevole, in cui abbiamo modo di incontrare le realtà locali, le aziende del territorio, ma anche il pubblico, a maggior ragione da quando abbiamo aperto lo spaccio interno e facciamo vendita al dettaglio».

Ed è proprio questo contatto diretto la cosa di cui si sente maggiormente la mancanza in questi anni di pandemia: «Purtroppo, con il Covid, il contatto personale con il pubblico, e anche con le altre aziende, è venuto meno - prosegue -, anche per la mancanza di momenti di ritrovo come questi, che aiutano a condividere la propria esperienza».

Il mulino, con i suoi oltre duecento anni di storia, non si è mai fermato durante i vari lockdown, e



Giuseppe e Davide Pagani, titolari dello storico mulino di Borghetto

ad oggi continua a macinare oltre cinquecento tonnellate di grano al giorno, puntando su grani selezionati e privilegiando i produttori locali, contando su una capacità di stoccaggio di settemila tonnellate di grano e di tremilacinquecento tonnellate di farina. La produzione si basa su due impianti da oltre 250 tonnellate sulle 24, concepiti per una macinazione "lenta" che non "stressa" i prodotti.

Il lavoro continua, quindi, anche se ovviamente si è modificato per affrontare la pandemia nel rispetto di tutte le norme di sicurezza, ma già si comincia a pensare alla ripresa e, magari, a come allestire la fiera del prossimo anno: «L'anno prossimo ci saremo sicuramente - prosegue Seminari -, e vorremmo riuscire a portare avanti un'idea che avevamo già in programma per il 2020, ma che ovviamente è slittata. Secondo noi, è necessario promuovere una sinergia con le altre aziende del territorio, anche in fiera, per questo vogliamo accordarci con quelli che allestiscono gli stand accanto al nostro e, insieme, creare uno spazio condiviso in cui dare vita a eventi e degustazioni: abbiamo notato che è uno strumento efficace per attirare il pubblico e rendere sempre più belli questi momenti di fiera». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA