Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI
Francesca Bartoli Molini Pivetti

Grano tenero: filiera sostenibile e "campi protetti"

Rafforzare maggiormente la filiera e puntare sulla sostenibilità, con un occhio sempre rivolto anche ai mercati. Per questo bisogna conoscersi e lavorare insieme non per caso. Lo sostiene “Molini Pivetti” che da oltre 140 anni produce farine di alta qualità e che ha riunito nella storica sede di Renazzo i rappresentanti di tutta la filiera del grano tenero, dagli agricoltori all’industria (Deco e Bimbo).
I vertici dell’azienda, Gianluca Pivetti e Gabriele Maggiali, rispettivamente consigliere delegato e direttore commerciale, moderati dalla giornalista Lisa Bellocchi (Vice Presidente ENAJ - European Network of Agricultural Journalists), si sono alternati ad Adriano Facchini, esperto di marketing agroalimentare e all’agronomo Alessandro Zucchi, responsabile della filiera CPP (Campi Protetti Pivetti) per riportare i dati sul raccolto 2019 ma soprattutto per raccontare i valori dell’azienda, sempre più incentrati alla tutela del territorio e alla sicurezza alimentare del prodotto finito.
Simbolo della tradizione e tuttavia votata al continuo rinnovamento, la Holding Pivetti mantiene uno stretto contatto tra famiglia, terra e agricoltori. Nel 2015 ha creato il marchio CPP – Campi Protetti Pivetti, una filiera controllata e verificata in ogni sua fase, certificata dall’ente internazionale CSQA. Da luglio scorso circa il 60 % dei CPP è stata riconosciuta anche sostenibile, in base agli standard di riferimento ambientale, sociale ed economico, per un totale di oltre 10.000 tonnellate di grano prodotte.
CPP è la più alta espressione del rapporto diretto fra il molino e gli agricoltori aderenti al disciplinare, che in sinergia con Pivetti hanno scelto di adottare “buone pratiche agricole” – in linea con la PAC - e valori di trasparenza. Fondamentale è divulgare questo modello di filiera ben organizzato, partecipato, certificato e basato sul continuo confronto con chi semina e lavora la terra, per riuscire a premiare gli agricoltori adeguatamente, contenere le oscillazioni di mercato della materia prima e proporre al consumatore finale un prodotto di alta qualità e sostenibile.
I grani della filiera Campi Protetti Pivetti provengono esclusivamente da terreni delle province di Bologna, Modena e Ferrara, lontani da fonti di inquinamento quali industrie o strade a grande percorrenza; subiscono solo i trattamenti di difesa dalle principali malattie che garantiscono la qualità della granella da raccogliere e una volta stoccati in silos dedicati, non entrano mai in contatto con grani diversi. Avvalendosi di trasporto, anch’esso dedicato, il grano prosegue verso il molino di Renazzo per le analisi di conformità da parte del laboratorio. Dopo un’accurata fase di pulitura, si procede con la macinazione per ottenere una farina stoccata in celle dedicate e numerate.
Egregia la capacità di stoccaggio complessiva che si aggira attorno alle 115mila ton di grano, di cui 47.620 solo nei silos di Renazzo. Numeri che danno un’idea della solidità dell’azienda, tanto più se si pensa che la conservazione durante lo stoccaggio è realizzato senza impiego di agenti chimici e dunque in linea con le più restrittive norme di sicurezza alimentare ed ambientale.
Fondamentali per i parametri di sostenibilità CPP anche le emissioni di CO_2 in ogni fase produttiva e fino allo smaltimento del prodotto, emissioni che nello scorso anno sono state misurate in 0,546Kg su ogni chilo di farina. L’obiettivo è, ovviamente, quello di abbassare ulteriormente le emissioni di anidride carbonica, soprattutto nella fase agricola e in quella di trasporto, perché - come afferma Gianluca Pivetti – “*Il percorso di certificazione CSQA ci ha offerto una visione del nostro sistema produttivo: la certezza del dato ci permette ora di identificare i punti critici e intervenire in modo mirato*”.