

GRANO TENERO Il valore della filiera corta dei Molini Pivetti

di Simone Martarello



Qualità e origine certificate con i "Campi protetti"

Produzione orientata al mercato grazie anche allo stoccaggio differenziato

Solo campi lontani da fonti di inquinamento come strade molto trafficate, discariche o altre attività ad alto impatto ambientale, concentrati in un fazzoletto di terra compreso tra le province di Modena, Bologna e Ferrara. Mille ettari in tutto, più 500 di biologico, coltivati da un centinaio di aziende agricole. Un disciplinare di produzione che ammette un numero di molecole molto limitato per i trattamenti e un contatto costante tra tecnici agronomi e agricoltori. Cinque siti di stoccaggio capaci di contenere 115mila tonnellate di grano. E poi due laboratori, otto tecnici e 50 analisi giornaliere per assicurarsi che la materia prima abbia le caratteristiche fitosanitarie e qualitative desiderate. Una certificazione di tracciabilità dell'origine Iso 22005 (Csqa). Sono i numeri e i concet-

ti fondamentali della filiera "Campi protetti" creata nel 2015 da Molini Pivetti, realtà attiva da oltre cent'anni nel settore molitorio con sede e stabilimento principale a Renazzo, in provincia di Ferrara.

«La filiera è nata con lo scopo di fidelizzare un gruppo di agricoltori del territorio che già conferivano il grano al molino – spiega il responsabile agronomico dell'azienda emiliana **Alessandro Zucchi** – e si basa su qualità e sostenibilità». E in tempi di quotazioni sempre più basse e notevole volatilità, lavorare in una filiera capace di valorizzare sul mercato il prodotto finito garantisce una maggiore redditività.

Contratti e varietà

Pivetti stipula contratti con singole aziende agricole che conferiscono al centro di stoccaggio di proprietà del molino. L'impegno contrattuale è vincolato agli ettari messi a disposizione moltiplicati per la resa media del territorio di coltivazione. «Non esiste un volume minimo – precisa Zucchi – anzi proprio per avere uno stretto legame con il territorio offriamo la possibilità di partecipare alla filiera accordi ad aziende di piccole dimensioni. Sigliamo accordi anche con centri di ritiro esterni, purché in grado di garantire lo stoccaggio separato del grano. Anche le strutture esterne sono soggette ad audit sia da parte di Pivetti sia dell'ente di certificazione».

Pivetti non impone varietà specifiche di grano agli agricoltori sotto contratto, anche se quelle di forza sono più richieste, né sementiere dalle quali acquistare, ma i semi devono essere certificati.

«Essendo il Don un parametro qualitativo di riferimento importante, soprattutto per i grani di base – sottolinea Zucchi – si preferiscono le varietà più tolleranti al *Fusarium*». Le varietà di forza sono utilizzate in particolare per la linea "Manitoba Emiliano" e per la farina



Il sito di stoccaggio di Renazzo (Fe)



Alessandro Zucchi e, a destra, un campo di grano della filiera "Campi Protetti"



Gran Riserva in pack da 750 grammi destinata al canale della grande distribuzione.

Per i grani di forza Pivetti chiede un contenuto proteico almeno del 14% e un peso specifico non inferiore a 78. «In genere i consumatori chiedono farine con p/10,5-0,6 – dice Zucchi – ma comunque rimaniamo sempre a disposizione delle ditte sementiere per la ricerca di nuove linee, sperimentandole in collaborazione con prove di campo varietali anche nelle aziende agricole di proprietà della famiglia Pivetti».

Il prezzo riconosciuto ai produttori è quello del listino Ager di Bologna in base alla categoria di appartenenza, con bonus e malus legati alle caratteristiche. Per i grani di forza, con minimo 14% di proteine, viene preso come riferimento il listino n. 1. Il Don deve essere inferiore a 400 ppb altrimenti il grano è trattato da convenzionale. Agli agricoltori che conferiscono in filiera viene riconosciuta un'adeguata premialità.

Disciplinare e controlli

"Campi protetti" si basa su un disciplinare di coltivazione con una lista dei fitofarmaci ammessi per diserbo e lotta ai parassiti. «Prestiamo molta attenzione alle rotazioni per limitare l'insorgere del *Fusarium* e per migliorare la struttura dei suoli – racconta l'agronomo – per quanto riguarda la concimazione consigliamo, senza imporlo, di utilizzare macchine che permettono di praticare la concimazione variabile e abbiamo fatto prove con sistemi di distribuzione satellitari.

Questo rappresenta la nostra visione del futuro. Tutte queste tematiche vengono affrontate negli incontri di formazione che svolgiamo un paio di volte all'anno con gli agricoltori in filiera».

Inoltre, Pivetti chiede il certificato di taratura delle barre e l'analisi del terreno.

Nei prossimi anni l'azienda emiliana ha intenzione di contribuire nella diffusione delle più innovative tecnologie di semina e concimazione a rateo variabile e di introdurre strumenti che possano aiutare a prevedere le malattie, perché, nei terreni dove già si usano, la qualità del prodotto e la redditività per gli agricoltori sono superiori, unite alla riduzione dell'uso dei mezzi tecnici, uno degli aspetti più importanti per la filiera.

Durante la fase di coltivazione, ma soprattutto al ritiro, si eseguono controlli della qualità del grano sui singoli conferimenti, in particolare per verificare la salubrità in termini di micotossine e residui di fitofarmaci. «Le analisi sul Don prevedono un limite inferiore a 400 ppb rispetto a quello di legge (1.250 ppb) affinché il grano sia accettato – ribadisce Zucchi – per quanto riguarda i residui vengono fatte analisi multi-residuali ogni 500 tonnellate e in base alle aziende agricole che costituiscono il lotto si incrociano con i trattamenti riportati sul quaderno dei trattamenti. Poi il Csqa esegue gli audit e certifica la filiera».

L'assistenza di supporto è sempre coordinata da un tecnico agronomo interno all'azienda che vigila sugli agricoltori che conferiscono direttamente al centro di stoccaggio del

molino, ma anche usufruendo e coordinando quelli esterni delle strutture coinvolte nel progetto.

Sostenibilità e mercati

La famiglia Pivetti ha deciso di investire sulla sostenibilità del ciclo produttivo. «Abbiamo integrato il disciplinare di produzione Campi Protetti creato per la tracciabilità di filiera Iso 22005 con le linee guida del Dtp 112 relative alla sostenibilità, per arrivare all'analisi completa della filiera per lo studio delle emissioni di anidride carbonica per unità di prodotto riferito come unità di vendita al kg – racconta Zucchi – questo per noi è un punto di partenza in quanto riteniamo che molto ci sia da fare proprio per arrivare a un dato puntuale preciso sugli impatti in tutta la fase produttiva per diminuire quanto più è possibile gli impatti ambientali. Nel giro di 3-4 anni il progetto sostenibilità sarà a regime».

Oltre che ambientale la sostenibilità è anche economica, ecco perché Pivetti ha deciso di creare una filiera certificata: «L'agricoltore deve produrre quello che chiede l'industria di trasformazione per avere la certezza della collocazione del proprio grano sul mercato – conclude Zucchi – e abbandonare la logica della semplice commodity».

La chiave per dare valore alla materia prima è lo stoccaggio differenziato in silos refrigerati per poter creare i blend che servono all'industria e mantenere inalterate le caratteristiche dei grani senza l'impiego di prodotti chimici. ■