

Grano tenero: bilanci della raccolta e strategie per il futuro

Rafforzare la filiera e puntare sulla sostenibilità, con un occhio sempre rivolto ai mercati: questo il fulcro dell'incontro avvenuto a Renazzo, Fe, nella storica sede di **Molini Pivetti**, che da oltre 140 anni produce farine.

I vertici dell'azienda, **Gianluca Pivetti** e **Gabriele Maggiali**, rispettivamente consigliere delegato e direttore commerciale, moderati dalla giornalista **Li-**



sa 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, incentrati alla tutela del territorio e alla sicurezza alimentare del prodotto finito. Simbolo della tradizione e votata al continuo rinnovamento, la Holding Pivetti mantiene uno stretto contatto tra fami-

glia, terra e agricoltori. Non a caso nel 2015 ha creato il marchio CPP – Campi Protetti Pivetti, filiera controllata e verificata in ogni 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 economica, per un totale di oltre 10.000 tonnellate di grano prodotte.

Gli agricoltori aderenti al disciplinare, 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 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 qualità e sostenibile.

I grani della filiera CPP provengono 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 avere una farina stoccata in celle dedicate e numerate.

La capacità di stoccaggio complessiva si aggira attorno alle 115 mila tonnellate di grano, di cui 47.620 solo nei silos di Renazzo. La conservazione durante lo stoccaggio è realizzata senza impiego di agenti chimici, in linea con le più restrittive norme di sicurezza alimentare ed ambientale. Fondamentali per i parame-

tri di sostenibilità CPP anche le emissioni di CO₂ in ogni fase produttiva e fino allo smaltimento del prodotto, emissioni che nel 2018 sono state misurate in 0,546 kg su ogni chilo di farina. L'obiettivo è quello di abbassare 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".