

informatore

Ottobre 2021

Mensile di attualità, consumi, ambiente, cultura, tempo libero. Per i soci di **unicoopfirenze**

8

**ITALIANI
ALLO SPECCHIO**
Il Rapporto Coop 2021

12

**UN LEONE
TUTTO D'ORO**
Roberto Benigni a Venezia

18

SCONTI SU MISURA
La campagna di autunno
nei Coop.fi

Coltiviamo il futuro

I problemi del sistema
alimentare mondiale





Grano per l'ambiente

Dai campi coltivati senza glifosate, la farina per il pane prodotto nelle fornerie dei Coop.fi

di **Serena Wiedenstritt**

Senza glifosate. Lo è tutta la farina con cui viene preparato il pane prodotto da ottobre nelle fornerie interne dei Coop.fi. Un passo avanti importante per garantire la sostenibilità ambientale, insieme ad alcune grandi realtà agricole della regione: ProCeVa e Terre dell'Etruria, per un totale di 65 aziende che operano su 1500 ettari, 4 molini e 3000 tonnellate di grano tenero e grano duro prodotte in un anno e, soprattutto, 4,6 tonnellate di glifosate non immesso nell'ambiente ogni anno.

In questo cammino verso la sostenibilità, Unicoop Firenze adotta lo strumento della certificazione volontaria: in altre parole la cooperativa ha proposto agli agricoltori di aderire a un insieme di regole autoimposte, che vengono attestate attraverso il controllo di un ente esterno e indipendente, la Ccpb, che ha predisposto un disciplinare dedicato e controlli specifici. In questo modo Unicoop Firenze può garantire di usare "farina certificata ottenuta senza l'utilizzo di glifosate", a tutela di tutti.

Controlli in campo

I controlli, a seconda della fase, coinvolgono il terreno dove il grano viene coltivato, le parti vegetali, la granella raccolta e la stessa farina, sempre alla ricerca di eventuali tracce di glifosate. Non a caso il progetto integrato di filiera si chiama "Dal seme alla tavola" e interessa tutti i passaggi, dagli agricoltori toscani produttori di grano ai molini in cui il grano si trasforma in farina, fino ai panifi-

DOVE SI TROVA?

Il pane da farina "glifofree" è in vendita in 27 Coop.fi, dove è presente la forneria interna.

catori di Unicoop Firenze che utilizzano queste farine per preparare il pane.

«Il pane prodotto da farine ottenute senza uso di glifosate è il punto di arrivo di un percorso che ci vede impegnati da diversi mesi, al fianco dei "nostri agricoltori", per eliminare gli elementi chimici dai campi toscani. Siamo doppiamente sod-

disfatti: da un lato per il prodotto, più attento all'ambiente, che arriva sulle tavole dei nostri soci e clienti, dall'altro perché la cooperativa si conferma un soggetto trainante dell'innovazione ecosostenibile» afferma Alberto Giusti, business manager forneria Unicoop Firenze.

Per l'ambiente e la salute

Il glifosate è un erbicida molto diffuso in agricoltura nel mondo. In Europa ne è permesso l'utilizzo solo per il controllo delle erbe infestanti del grano, esclusivamente prima della semina, al fine di "ripulire" il campo dalle "malerbe". Viene usato per velocizzare questa fase e permettere un maggiore sfruttamento dei campi. «Unicoop Firenze ha scelto di non usare il glifosate nella coltivazione del grano con cui viene preparato il pane nei Coop.fi, in primo luogo per limitare l'uso e la diffusione di agrofarmaci nei terreni e nelle acque di pertinenza - spiega Giusti -. In secondo luogo perché, in attesa di pronunciamenti ufficiali da parte delle autorità sanitarie su eventuali effetti per la salute, si è preferito applicare un principio di precauzione eliminando questo prodotto chimico dall'intero ciclo colturale del grano».

Cardo milledoti

Un progetto in Mugello fa riscoprire una pianta quasi dimenticata

di **Cecilia Morandi**

Quando fiorisce, fra aprile e giugno, i campi si tingono di fucsia e viola, ma le doti del cardo vanno al di là di un bel colore intenso da quadro impressionista: infatti è un campione dell'agricoltura sostenibile e dell'economia circolare. Perché di quest'ortaggio, detto anche gobbo, simile al carciofo ma piuttosto trascurato dai consumatori, non si butta via nulla: dai semi si estrae un olio che può essere usato per la produzione di bioplastiche, mentre dal resto della pianta si ricava biomassa per la produzione di energia e una farina che costituisce una fonte proteica alternativa nell'alimentazione animale. Infine, grazie al cardo si produce anche un buon miele, quando il clima rende difficile alle api approvvigionarsi di polline dalle altre piante. Cosa chiedere di più a un vegetale?

L'idea parte da lontano, già negli anni Ottanta il Politecnico di Madrid aveva avviato la coltivazione di cardo per la produzione di biomasse, ma non c'erano stati sviluppi. Poi nel 2011 Novamont, l'azienda biochimica che produce anche i sacchetti in Mater-Bi distribuiti nei Coop.fi, ha cominciato a coltivare cardo in Sardegna su 15 ettari, ma i risultati sono stati così soddisfacenti che oggi i terreni coltivati a cardo si estendono per 1000 ettari. E non solo questo ha permesso di produrre bioplastiche e alimentare in maniera ecologica le bioraffinerie, ma ha riportato delle colture lì dove erano rimasti solo erbacce e sassi, con soddisfazione degli agricoltori e senza influire negativamente sull'ambiente. «Il cardo è una coltura rustica a basso impatto chimico, non servono irrigazione né fitofarmaci ed è poliennale, cioè una volta seminato si continua a raccogliere, senza la necessità di nuovi interventi, fino a sei-sette anni» spiega Michele Falce, responsabile del progetto per Novamont.

Go-card in Mugello

Nei mesi scorsi si è conclusa la fase sperimentale del progetto "Go-card", coordinato da Coldiretti, che vorrebbe portare nei terreni incolti del Mugello questa coltivazione che già ha avuto tanto successo in Sardegna. La versione toscana della sperimentazione ha riguardato piccole estensioni di terreno, ma la produzione è stata sufficiente per testare l'uso della farina di cardo nell'alimentazione delle mucche da carne: «La Toscana e il Mugello sono vocate per questo tipo di allevamenti e abbiamo voluto provare la farina di cardo in sostituzione della componente proteica costituita generalmente da soia o da derivati del girasole, che spesso provengono da molto lontano e possono contenere Ogm» aggiunge Giovanni Brajon dell'Istituto Profilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana. «Sedici animali sono stati nutriti con i prodotti consueti, altri sedici con la farina di cardo. Alla fine dell'esperimento, l'accrescimento è risultato comparabile e sostenibile economicamente - prosegue -. Vale a dire che il sapore del cardo, per noi decisamente amaro, non ha destato problemi ai bovini, né ha influenzato negativamente la carne prodotta, né per il colore, né per la morbidezza, né per le caratteristiche organolettiche».

Filiera chiusa e corta

Alimentando i bovini con farina di cardo coltivato nelle vicinanze, i vantaggi sarebbero molteplici:

si creerebbe una filiera sul territorio, con risparmio sulla produzione di CO₂ e di inquinamento, non si ricorrerebbe più a prodotti Ogm e molti terreni abbandonati tornerebbero a reddito. Quello che non serve per gli animali può essere usato per produrre bioplastiche in un impianto non molto distante dai campi. Una filiera ravvicinata e a ciclo chiuso: quando si parla di circolarità, si intende questo.

Qualcuno potrebbe obiettare che rischiamo di favorire una monocoltura di cardo, a discapito della biodiversità agricola tipica delle campagne toscane: «Il cardo non è in concorrenza con le coltivazioni destinate al cibo e all'alimentazione umana - risponde Falce -, ma andrebbe a interessare terreni marginali o abbandonati, restituendo loro valore».

Tutti contenti quindi? Tutti, fuorché i cinghiali, che se ne stanno volentieri alla larga da questa coltivazione. Il motivo? Un campo di cardo è molto fitto, pieno di spine e il sapore amaro non è gradito. Un punto in più a favore del cardo.

