



PIETRO BARILLA

«Ecco i biscotti ecosostenibili  
Li abbiamo creati con il WWF»

# Barilla sforna 10 regole col WWF Nascono così i primi biscotti con il grano tenero ecosostenibile

I biscotti 'Buongrano' sono prodotti a Mantova seguendo un disciplinare in 10 regole che Barilla applicherà alla produzione a base di grano tenero

## Tommaso Papa

■ CASTIGLIONE DELLE STIVIERE (Mantova)

‘**MULINO BIANCO**’ è da tempo un nome che evoca armonia e buoni sentimenti. Il brand del colosso Barilla per i prodotti da forno, è ora destinato a diventare un simbolo di agricoltura sostenibile, disseminato per decine di migliaia di ettari coltivati e sulle tavole dei consumatori. Tanti, visto che 9 famiglie su 10 comprano almeno un prodotto con quel marchio. La scorsa settimana sono stati sfornati i primi biscotti ‘Buongrano’ interamente prodotti seguendo un disciplinare agricolo in dieci regole (la ‘Carta del Mulino’) che Barilla intende applicare man man su tutta la produzione a base di grano tenero. Il ‘battesimo industriale’ del nuovo nato è avvenuto a Castiglione delle Stiviere, nell’Alto Mantovano, dove Barilla 20 anni fa ha rilevato uno stabilimento della ‘Papà Barzetti’ per farne – con un investi-

mento di 200 milioni di euro - il più grande biscottificio d’Europa (380 dipendenti, 50 dei quali stagionali; un ciclo continuo su 7 turni 7 giorni su 7 per 300 l’anno).

La ‘Carta del Mulino’ è stata redatta con la supervisione («Severa e combattiva» assicurano alla Barilla) del Wwf Italia, che ha impiegato due anni di studi con gli interlocutori industriali prima di firmarla. Ad essa hanno contribuito nei dettagli tecnici, decisivi, l’università di Bologna e quella della Tuscia con sede a Viterbo. L’obiettivo è stato quello di realizzare un modo nuovo e più sano di coltivare il grano tenero nelle dimensioni più vaste possibili.

**IL DECALOGO** parte dall’obbligo degli agricoltori che vi si sottopongono di certificarsi con lo standard ISCC (un paramentro internazionale di sostenibilità) e di accettare controlli annuali. La seconda regola impone la rotazio-

ne di almeno tre coltivazioni differenti nell’arco dei tre anni. La terza (quella dal sapore più romantico e bucolico) prevede che un 3% dei campi di grano venga coltivato a fiori di campo per consentire la biodiversità di specie animali e vegetali. Il tutto senza l’uso di diserbanti, nel rispetto della ‘mission’ generale che Barilla si è data da anni e che è rinchiusa nella frane ‘Buono per te, buono per il pianeta’.

**LA QUALITÀ** del frumento è certificata dall’eliminazione degli Ogm, di insetticidi come i neocotinoidi, che colpiscono le api; o dell’uso del glifosate, vietato dal-



la semina al raccolto con una norma più rigida di quella prevista dalla legge per l'eliminazione degli infestanti. Un disciplinare così severo è stato applicato grazie alle compensazioni economiche ottenute dalle aziende agricole che hanno accettato di rispettarlo. L'avanguardia è stata di 73 nel 2018, passate già a 500 quest'anno e destinate a diventare 5000 entro il 2022, data di completamento del progetto 'Carta del Mulino'. Il brand infatti, è il più grande consumatore italiano di grano tenero e punta a ottenere un prodotto sostenibile per tutte le 240mila tonnellate annue che immette nei suoi stabilimenti. L'obiettivo è di sottoporre al disciplinare qualcosa come 60mila ettari di terra (il 3% dei quali a fuori, come 1800 campi di calcio, dicono i tecnici Barilla),

**LE MIGLIAIA** di aziende già adeguatesi allo standard di Barilla sono contrassegnate da un cartello

col simbolo 'Carta del Mulino' e sono una ad una reperibili sul sito dell'azienda. Un elemento di trasparenza voluto dalla multinazionale di Parma e sottolineato a Castiglione dal direttore direttore generale del Wwf Italia Gaetano Benedetto: «E' un'operazione perfettamente rendicontabile sul piano ambientale. E così vasta da avere un effetto enorme nel mondo agricolo».

Paolo Barilla, che guida il gruppo familiare (oltre 140 anni di storia, 8mila dipendenti in 28 stabilimenti sparsi in 10 paesi del mondo) con i fratelli Guido e Luca, venuto nel Mantovano a tagliare il nastro della linea 'Buongrano' ha detto apertamente che Mulino Bianco può innestare una competizione vincente con il resto del food made in Italy: «L'industria non deve essere autoreferenziale e le serve aprirsi a chi ne sa di più. Noi lo abbiamo fatto e lo faremo».



LA FABBRICA  
DEI DOLCI  
A MANTOVA

## Stabilimento al top in Europa

Il nuovo biscotto realizzato seguendo tutte le dieci regole della Carta del Mulino viene prodotto a Castiglione delle Stiviere, Mantova, dove Barilla 20 anni fa ha rilevato uno stabilimento della 'Papà Barzetti' con un investimento di 200 milioni di euro. Qui è sorto il più grande biscottificio d'Europa (380 dipendenti, 50 dei quali stagionali; un ciclo continuo su 7 turni 7 giorni su 7 per 300 l'anno)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## LA CARTA DEL MULINO

Pietro Barilla  
(a sinistra  
nella foto  
in alto),  
con Gaetano  
Benedetto  
(WWF Italia)

