VareseNews

A Cerro Maggiore cresce il frumento dei biscotti Mulino Bianco che fa bene alle api

Pubblicato: Lunedì 27 Giugno 2022

Il frumento tenero di Cerro Maggiore per i biscotti della Mulino Bianco. Sono due le aree coltivate a frumento nel comune e fanno parte dell'**azienda agricola La Cantalupa** che abbiamo visitato sabato scorso nel corso del nostro tour.

> Il tour Vaingiro di Varesenews è arrivato a Cerro Maggiore

Il cereale coltivato in queste aree segue le indicazioni della 'Carta del Mulino', il disciplinare per una farina di grano tenero da agricoltura sostenibile, presentato da Mulino Bianco nel 2019: un progetto che interviene sulle principali cause di perdita della biodiversità collegate all'agricoltura e che è partito con **Buongrano**, il primo biscotto a marchio Mulino Bianco realizzato con il 100% di farina di grano tenero da agricoltura sostenibile, e già oggi esteso a tantissimi prodotti della marca.

La Carta del Mulino si inserisce nel solco di un impegno preciso, che ha come obiettivo quello di contribuire a migliorare la vita delle persone e il benessere del pianeta attraverso la qualità del cibo privilegiando il ricorso a filiere pulite e responsabili, nel rispetto dell'ambiente e delle comunità.

Sono **dieci le regole che compongono la Carta del Mulino,** riportate sul sito della Barilla e alle quali

gli agricoltori si devono attenere: tra queste, l'adozione di un piano di rotazione quinquennale per le colture principali per favorire la fertilità del suolo, l'utilizzo di varietà di frumento indicate da **Barilla** e di sementi certificate, la creazione di aree fiorite e la promozione di metodi fisici per la conservazione del grano (come la refrigerazione o l'atmosfera modificata), cosi come metodi ammessi in agricoltura biologica.

Al progetto – **nato con il contributo di WWF, Università di Bologna, Università della Tuscia e OpenFields** – hanno aderito ad oggi circa 2.600 imprese agricole sparse sul territorio nazionale e internazionale e decine di mulini italiani, per un totale di oltre circa 390.000 tonnellate di grano tenero utilizzate per produrre le farine. Grazie a questo progetto, oggi sono oltre 100 i prodotti Mulino Bianco – tra cui tutti i biscotti della marca – che possono fregiarsi del logo "farina di grano tenero da agricoltura sostenibile".

Così **Giovanni Repossini Pozzi,** proprietario dell'azienda agricola, ci ha raccontato come è arrivato a stringere l'accordo con la Barilla: «Il progetto con Barilla ci è piaciuto anche perchè prevede anche una parte legata alla sostenibilità ambientale. Nel contratto che abbiamo siglato, infatti, sono state inserite alcune fasce di coltivazione di fiori per le api selvatiche e ci hanno anche regalato una casa per le api (che ricorda il celebre mulino del logo) che abbiamo posizionato nei pressi del campo».

Le oltre 20.000 specie di api selvatiche presenti al mondo (960 solo in Italia) sono infatti responsabili del 88% dell'impollinazione delle specie vegetali del pianeta, da cui dipende il 35% della produzione agricola mondiale.

Gli agricoltori che aderiscono al decalogo si impegnano infatti a riservare una superficie pari al 3% dei propri campi di grano tenero alla coltivazione dei 'Fiori del Mulino' – una miscela di specie erbacee, la cui presenza arricchisce i campi di biodiversità vegetale e animale – e a non utilizzare insetticidi in queste aree.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it