

Le filiere innovative della Coop Giulio Bellini



Da quasi 80 anni la Cooperativa Giulio Bellini, con sede a Filo di Argenta (Ferrara), rappresenta una realtà agricola di riferimento per il territorio che la ospita, ma quello che la distingue davvero è un approccio all'agricoltura delle grandi colture che «guarda avanti», con una logica di specificità delle produzioni molto accentuata anche per la forte attenzione verso il mondo della ricerca nazionale ed europea.

«La nostra Cooperativa prende il nome da uno dei suoi principali soci: l'onorevole Giulio Bellini, direttore generale dal 1961 al 1988, che ha avuto il merito di gettare la base della nostra identità, la terra. Coltiviamo i

5.200 ettari – evidenzia il presidente onorario **Sante Baldini** – tra proprietà e affitti (compresi i secondi raccolti) soprattutto con cereali a paglia, loietti, erba medica, proteoleaginose e legumi alimentari ma abbiamo anche 110 ettari a vigneto. A questi numeri vanno sommati quelli dei nostri 30 soci conferitori, che aggiungono oltre 6.000 ettari per un totale di circa 12.000». Verrebbe da pensare che con superfici così importanti la tentazione sia quella di fare quantità senza badare troppo alla qualità, ma la Cooperativa Giulio Bellini lavora in modo decisamente diverso.

Bio e contratti di filiera

«Da anni stipuliamo contratti di filiera per ritirare le produzioni che ci servono per restare competitivi sul mercato – aggiunge il presidente **Giuseppe Ciani** – e in tempi non sospetti abbiamo scelto di orientarci al biologico (2.500 ettari con i secondi raccolti) anticipando i provvedimenti comunitari (Pac) che chiedono più attenzione al rispetto dell'agroambiente, necessario per il successo delle future coltivazioni.



Giuseppe Ciani (a sinistra) e Sante Baldini

Questo non per sfruttare una moda o guardando solo al reddito, ma con un progetto integrato che oggi ci permette di vantare il più grande molino italiano dedicato esclusivamente alla produzione di farine biologiche».

Il molino di proprietà della Cooperativa, di recentissima ristrutturazione, ha una capacità di trasformazione di farine bio di 250 t in 24 ore (circa 30.000 t/anno), che costituiscono le private label delle principali catene di gdo italiane, oltre a una linea a marchio Sima Bio.



Farine biologiche a marchio Sima Bio

«Inoltre, la Cooperativa Giulio Bellini è leader nazionale per la produzione di farine di farro spelta bio, per il quale garantiamo una filiera 100% italiana». Il riferimento del presidente al 100% è giustamente enfatizzato perché, anche grazie allo stabilimento sementiero «Sementi Romagna» di proprietà, la Cooperativa riesce a chiudere la filiera del bio senza fare richiesta di deroga all'impiego di sementi non biologiche. Il catalogo, intitolato «Insieme per nuove stagioni», conta 16 varietà tra frumento tenero, avena, loietto, cece, orzo, favino e pisello, di cui due in esclusiva.



Una delle «sale macchine» del molino

Gluten free pronto a partire

La Cooperativa ha un altro importante progetto ai nastri di partenza, la creazione di una filiera «dal campo alla tavola» dedicata ai prodotti gluten free, un mercato che nel 2020 ha raggiunto un giro d'affari da 320 milioni di euro. «Il nostro obiettivo – dice Baldini – è di arrivare nell'arco dei prossimi due anni a produrre 3.000 t di farine da legumi e da riso per il consumo alimentare umano».

«Stiamo ultimando il centro operativo – aggiunge Ciani – per il ritiro del prodotto e la sua lavorazione che comprende un altro mulino dedicato in esclusiva a questa filiera, per la quale prevediamo la realizzazione di specifici contratti con gli agricoltori che vorranno aderirvi. Crediamo fortemente in questo progetto – conclude Baldini – e ci stiamo impegnando a realizzarlo ben consci che ormai per restare, e crescere, sul mercato non basta più fare una farina buona, bisogna

produrre quello che i consumatori moderni richiedono e farlo in modo sostenibile, tracciabile e trasparente».

Lorenzo Andreotti

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE