

Il colore verde del grano

A Collecchio sta nascendo Il Bosco del Molino: un nuovo polmone verde di 13 ettari, l'impegno di Agugiaro&Figna Molini per salvaguardare l'ambiente

Il Presidente Alberto Figna spiega com'è nato il progetto: «I 18mila alberi piantati nel terreno adiacente allo stabilimento di Collecchio, rappresentano il nostro atteggiamento virtuoso: i miei nonni mi hanno insegnato che l'azienda non è nostra, siamo semplici traghettatori che hanno il dovere morale e l'obbligo professionale di lasciare il Molino in condizioni migliori a chi, in futuro, se ne prenderà cura»



Un bosco che nasce dall'amore, dal rispetto per la terra, per la natura e dalla passione per il grano. Il Bosco del Molino è un ambizioso progetto visionario, scaturito dalla pulsione e dall'attenzione all'ambiente che i mugnai di **Agugiaro&Figna Molini** trasmettono da padre in figlio, da generazione in generazione. Il rispetto per la terra coltivabile e il suo utilizzo, rivestono una grande importanza per la storica azienda molitoria che trova le sue radici nell'impegno di salvaguardare l'ambiente attraverso una serie di atteggiamenti virtuosi. «*Viviamo dei frutti della terra e per questo siamo ad essa riconoscenti*», spiega **Alberto Figna** Presidente dell'Azienda molitoria. «*Nel DNA delle nostre famiglie (sia Agugiaro sia Figna, ndr) è insita l'attenzione profonda verso l'ambiente, la passione e una grande volontà di far bene il nostro lavoro puntando alla compatibilità fra lo sviluppo delle attività economiche e la salvaguardia del mondo agricolo*». Una passione, quella di **Alberto Figna**, nata già nel periodo della sua infanzia quando le giornate si dividevano fra molino, i campi di grano e la casa paterna. «*Il bosco rappresenta per me un rifugio – continua – È un luogo di rigenerazione: camminando in mezzo agli alberi trovo pace, benessere e giovamento; racchiude proprietà curative per la mente e ogni persona dovrebbe essere grata all'ambiente naturale che lo circonda. Ciascuno di noi dovrebbe prendere coscienza di ciò assumendo atteggiamenti più responsabili, limitando, il più possibile, l'impatto ambientale*». Aumentare il senso di responsabilità verso ciascun individuo: anche questo è uno degli obiettivi de Il Bosco del Molino, 13 ettari di terreno che stanno dando dimora ad arbusti, alberi ed essenze officinali, in un habitat naturale per la biodiversità vegetale e ambientale. Il Bosco sta sorgendo nel terreno adiacente allo stabilimento aziendale di Collecchio (Parma) e nel concreto il nuovo polmone verde sarà in grado di assorbire tutta la CO₂ emessa dagli impianti di Agugiaro & Figna Molini nello svolgimento del processo molitorio dei quattro stabilimenti (Curtarolo, Collecchio, Molini Fagioli a Magione e Rivolta D'adda a Cremona in Lombardia). L'iniziativa di riqualificazione ambientale, portata avanti e **ideata da Agugiaro&Figna Molini** attraverso la collaborazione con il **CINSA** (Consorzio Interuniversitario Nazionale Scienze Ambientali) è una delle tappe del viaggio dell'azienda per sostenere il territorio e la sua biodiversità, impegnandosi in scelte sempre più eco-sostenibili.

Storie di farina

L'inaugurazione è prevista il 21 novembre, in occasione della giornata nazionale dedicata agli alberi. È stata dello stesso Figna l'idea di acquistare, nel 2005, il grande terreno adiacente al Molino di Collecchio: *«Non ho mai avuto grandi velleità - spiega il presidente - Quando mi affacciavo ad una delle finestre dello stabilimento e osservavo il terreno adiacente vuoto e spoglio, pensavo a quanto bello sarebbe stato lavorare accanto ad un bosco per lanciare un monito alle future generazioni: i miei nonni mi hanno insegnato che l'azienda non è nostra, siamo semplici traghettatori che hanno il dovere morale e l'obbligo professionale di lasciare il Molino in condizioni migliori a chi, in futuro, se ne prenderà cura»*. Il progetto del Bosco, in realtà, rappresenta soltanto uno dei principi perseguiti dall'azienda verso i lavoratori, l'ambiente e la collettività. L'impegno di Agugiaro&Figna all'assunzione di un atteggiamento responsabile non è volto soltanto direttamente all'ambiente, ma anche alle persone. Infatti, l'azienda ha ottenuto la **certificazione etica** attraverso la quale s'impegna al rispetto della persona e delle pari opportunità, all'imparzialità, alla trasparenza e correttezza delle informazioni, alla tutela della riservatezza anche nell'uso dei sistemi informatici e telematici, alla garanzia di una buona e corretta governance verso i dipendenti e la collettività. *«Acquistiamo energia elettrica soltanto da fonti rinnovabili certificate, ad esclusione del fotovoltaico - continua Figna - Premesso che la sostenibilità bisogna farla, invece che parlarne soltanto, noi abbiamo acquistato il terreno adiacente allo stabilimento esattamente 16 anni fa; da allora abbiamo studiato accanto a professionisti, scienziati, geologi, ingegneri e paesaggisti il futuro polmone verde di Collecchio»*. Si è trattato di uno studio continuo che fino ad oggi non si è mai fermato e che non si fermerà con l'inaugurazione del 21 novembre: *«Perché speriamo - ha concluso Figna - che questo progetto sia soltanto l'inizio e possa servire da esempio ad altre persone, non soltanto aziende, capaci di avere una visione lungimirante e di aiutare il nostro pianeta»*. Il rispetto per l'ambiente è stato applicato nei più piccoli particolari. La pacciamatura (ovvero l'operazione attuata in agricoltura e giardinaggio che si effettua ricoprendo il terreno con uno strato di materiale, al fine di impedire la crescita delle malerbe) è stata realizzata attraverso l'utilizzo di paglia. Mentre, ad esempio, per le protezioni delle piante è stato utilizzato materiale naturale, evitando così l'utilizzo della plastica. Infine, gli spazi fra le piante sono stati sviluppati, studiati e realizzati nel rispetto delle biodiversità per permettere la sua salvaguardia e favorire il suo sviluppo.

C'è molta curiosità da parte dei clienti di Agugiaro&Figna, degli abitanti della zona, ma anche da parte di altre aziende di settori differenti a quello molitorio per il progetto che sta "sorgendo" a Collecchio. Il percorso di sostenibilità aziendale raggiunge con Il Bosco del Molino una tappa fondamentale, confermando l'impegno ad attuare scelte sostenibili a livello locale che hanno altresì un'influenza e una ricaduta positiva sul sistema globale. *«Chi vive a stretto contatto con la terra - continua Figna - sa bene che essa restituisce quello che le viene dato: un atteggiamento scorretto può essere un boomerang»*. Per questo l'idea che ispira "**Il Bosco del Molino**" è di strutturare l'azienda dando ad essa la capacità di guardare al futuro con rispetto verso il territorio locale e verso chi ci vive, proteggendo l'ambiente come un patrimonio non rinnovabile. "**Il Bosco del Molino**", una volta ultimato sarà patrimonio di tutti. Come? Per esempio, attraverso l'ideazione e costruzione di appositi spazi che saranno destinati all'utilizzo delle scuole, della ricerca didattica, destinati a divenire punti di riferimento per generare ed ospitare conoscenza, cultura e arte. Tra i progetti in fase di realizzazione anche alcuni itinerari formativi tematici nel settore agroalimentare da realizzare all'interno del Bosco, destinati agli alunni e ai Dirigenti scolastici della Regione Emilia Romagna. *«Spero che la realizzazione de Il Bosco del Molino possa insegnare alle persone ad ascoltare ed imparare dalla natura. Perché gli alberi insegnano a chi sa capire, a chi ha il cuore per ascoltare. Ogni bosco ha la capacità di aprire la mente di ciascuna persona: ora è tempo che ognuno di noi faccia qualcosa per la vita e la salvaguardia della natura»*.

I numeri.

Alberi: 18.000 tra arbusti, alberi ed essenze officinali

Ettari: 13 in totale, 10 di bosco naturale e 3 di pioppeto

CO₂: fino a 220.000 kg / anno, compensando le emissioni totali degli impianti dell'azienda nello svolgimento delle attività di trasformazione del grano.

Chi è Agugiaro & Figna Molini

Dal XV secolo il Gruppo Agugiaro&Figna si prende cura e macina il grano. *«Ogni singolo chicco di grano, così come ogni varietà, racchiude il senso del viaggio che esso percorre, partendo dal campo con la semina, per poi, attraverso un processo lento e gentile, arrivare alle nostre tavole»*. Questa è la filosofia che guida e anima il lavoro dell'azienda che da ben sei generazioni si dedica con passione, conoscenza, tecnica e dedizione alla molitura.

Secondo Agugiaro&Figna la farina racconta una storia, anzi differenti storie tra loro unite da un unico elemento: **la farina**. Questa è la magia del grano racchiusa nella capacità di parlare delle persone che lo lavorano con rispetto, coscienza e tecnica in un continuo dialogo fra tradizione e innovazione; ma esso ci racconta anche del territorio e delle sue qualità, della storia e delle sue caratteristiche. Da qui, proprio dal campo inizia l'impegno per il rispetto dell'ambiente, del lavoro, dell'alimentazione e delle persone.

L'attenzione dell'Azienda verso gli aspetti funzionali della farina l'ha portata ad essere la prima a sviluppare una linea specifica per la pizza e a produrre lievito madre. È stata realizzata una gamma di prodotti per ciascun settore alimentare: cucina, pasticceria, panificazione, pizzeria, sperimentando caratteristiche e interazioni con altri ingredienti. I valori guida dell'Azienda puntano a preservare la genuinità del grano, a garantire prestazioni tecniche rilevanti e ad assicurare un ambiente sostenibile. La macinazione è gentile e graduale, di mono varietà di grano, per rispettare le qualità native. La qualità tecnico-funzionale è assicurata dalla miscelazione delle farine in prodotti bilanciati di diverse caratteristiche. La passione per la qualità e per la naturalità che dirige le scelte verso l'adozione di energia da fonti rinnovabili, verso farine biologiche, verso nuove estrazioni che esaltano l'autenticità del grano.

L'azienda sviluppa la sua filosofia del "saper fare" partendo da una convinzione: per costruire il futuro bisogna prima immaginarlo. Così si evolve e nascono idee innovative: creando nuove vie illuminate per raggiungere traguardi che non rappresenteranno mai la fine di un viaggio, ma soltanto l'inizio di una rivoluzionaria ricerca. È questa la filosofia che ispira il *"fare impresa"* di Agugiaro & Figna Molini.

Storia ed evoluzione, incontro e confronto sono gli elementi propulsori dai quali nasce MIA, acronimo di Macinazione Integrata® Autentica, il cui brevetto è stato ottenuto nel 2018 e concepita attraverso l'utilizzo di un innovativo processo che associa due tipi di molitura: la più tradizionale a pietra con la moderna a cilindri. La macinazione integrata concilia quanto di meglio la tradizione e la tecnologia insieme offrono per ottenere sfarinati integrali o semi-integrali di granulometria mirata e precisa, igienicamente più sicuri, con prestazioni sempre costanti e stabili, con una *shelf life* superiore alla media e nel pieno rispetto delle caratteristiche native del chicco. I sapori e gli aromi sono intensi, con un alto grado d'igienicità e salubrità non riscontrabili nei processi tradizionali. MIA sprigiona **il sapore della farina rivoluzionario**, non solo per il metodo innovativo con il quale si sviluppa il processo molitorio, ma anche e soprattutto per il bouquet aromatico che essa racchiude.

Il processo molitorio ha inizio con la selezione delle migliori qualità di grano, in seguito esso viene analizzato in laboratorio per garantire l'integrità, prima di essere processato. Attraverso una decorticazione sapientemente calibrata, il chicco viene pulito dalle impurità esterne: la leggera abrasione che avviene attraverso il processo di decorticazione garantisce elevati livelli igienico-sanitari. Una volta spogliato dalle impurità esterne, il chicco viene macinato con un tradizionale molino a pietra. In questo modo si mantengono i profumi e i sapori autentici del grano. Il processo d'integrazione è completato con la macinazione a cilindri: viene calibrata la granulometria della farina, così da garantire grandi prestazioni e costanza nel tempo.

Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione
Micaela Scapin
Cell. 338 4293592
info@micaelascapin.it
www.micaelascapin.it