

Zucchero 100% italiano

Dal campo al mercato, ecco la filiera Coprob

«Una riserva strategica»

Il presidente Gallerani: da sempre puntiamo su sostenibilità e innovazione
«Coltivazioni bio di barbabietola su larga scala e accademia per i giovani»



di **Vittorio Bellagamba**
MINERBIO (Bologna)

La Coprob è l'unica filiera di zucchero 100% italiano con una produzione di 250mila tonnellate negli stabilimenti di Minerbio e Pontelongo. «Coprob-Cooperativa produttori bieticoli nasce nel 1962 sotto l'impulso del senatore Giovanni Bersani che, coinvolgendo le cooperative bracciantili del Cica e trentadue coltivatori diretti, dà vita a quella che lui stesso definì 'la più pazza delle imprese' - spiega Claudio Gallerani, presidente di Coprob-Italia Zuccheri -. In quegli anni, infatti, l'industria dello zucchero era uno dei cardini dell'economia mondiale e in Italia era appannaggio di grandi gruppi industriali. L'idea di fondo era di rendere i bieticoltori protagonisti dal campo al mercato, facendoli diventare proprietari dello zuccherificio. A distanza di oltre sessant'anni, quella visione si è rivelata strategica, perché oggi la cooperativa Coprob-Italia Zuccheri è l'unico produttore di zucchero 100% italiano e gestisce l'intera filiera della barbabietola da zucchero, trasformandola nei suoi due zuccherifici di Minerbio, in provincia di Bologna, e Pontelongo, in provincia di Padova».

Quali sono le prospettive?

«La ferma volontà di Coprob-Italia Zuccheri è di dare continuità al settore, garantendo così una riserva strategica di zucchero al comparto agroalimentare italiano. Il nostro obiettivo è di rendere sempre più sostenibile la filiera, sia dal punto di vista ambientale che economico. In un contesto di profondo cambiamento climatico la barbabietola da zucchero, pur rimanendo una coltura specializzata, si sta dimo-



strando più resiliente rispetto ad altre: anche in un'annata come questa, caratterizzata da eventi estremi per piovosità e caldo, ha garantito una Plv media (produzione lorda vendibile) di circa 3.200 euro per ettaro. Agronomicamente annoverata tra le colture da rinnovo, è inoltre fondamentale in una corretta rotazione agraria per migliorare la fertilità dei terreni, gestire infestanti e parassiti, aumentare la produzione delle colture in successione, consentendo al contempo all'azienda agricola

di differenziare i carichi di lavoro e il rischio d'impresa. Gestire l'intera filiera ci garantisce inoltre di riversare i nostri valori anche nel prodotto finito: l'italianità dello zucchero «100% italiano» di Italia Zuccheri, nella sua versione classica, grezzo o bio (a marchio Nostrano), rappresenta la promozione di pratiche agricole sostenibili certificate e garantisce l'ottimizzazione degli indicatori di impatto ambientale a vantaggio del sistema agroalimentare nazionale».

Coniugare lo sviluppo con la

sostenibilità sta portando risultati?

«Essere stati da sempre il più piccolo operatore nel panorama bieticolo-saccarifero, prima in Italia e ora in Europa, ci ha imposto di puntare sull'innovazione, sia essa agricola, industriale o di prodotto. In questa ottica, dopo anni di ricerca, nel 2019 abbiamo avviato su larga scala la prima filiera biologica di barbabietola da zucchero, che con 1.200 ettari dislocati non solo nei bacini tradizionali di coltivazione (Emilia-Romagna e Veneto), ha riportato la bieticoltura in regioni dove si era persa dopo la riforma europea (Piemonte, Lombardia, Friuli-Venezia Giulia, Marche, Toscana). L'impegno di Coprob-Italia Zuccheri per un'agricoltura sempre più innovativa è testimoniato anche dalla certificazione Sqnpi-Sistema di qualità nazionale di produzione integrata, che consente di «convertire» il convenzionale in un'agricoltura 100% sostenibile, dove la barbabietola rappresenta già di per sé una coltivazione virtuosa per l'ambiente. Oggi circa il 75% delle superfici coltivate sono certificate Sqnpi o bio, con l'obiettivo di completare la transizione entro il 2025. Attraverso sistemi di gestione agricola rivoluzionari e la precision farming, la cooperativa ha la possibilità di effettuare analisi costanti e puntuali dei dati, che consentono il monitoraggio e la massima efficienza nella ge-

Claudio Gallerani è il presidente di Coprob-Italia Zuccheri; qui a sinistra, lo zuccherificio di Minerbio, in provincia di Bologna, l'altro si trova nel Padovano



Negli zuccherifici di Minerbio (Bologna) e Pontelongo (Padova) si producono 250mila tonnellate all'anno

stione del terreno e delle risorse impiegate. Il costante dialogo con tutti gli attori del comparto (dagli agromeccanici ai semenzieri fino ai produttori di mezzi tecnici) innesca poi un processo di ricerca continua, che si riversa anche sulle altre filiere (come quella del grano o del miele), creando un sistema nel suo complesso sostenibile».

La formazione del personale è un asset importante per Coprob: cos'è la BetAcademy?

«BetAcademy è un progetto sviluppato con AgriNet 2000, che vede il coinvolgimento di aziende partner del settore agricolo. È rivolto a giovani tra 18 e 40 anni, per rendere accessibile una formazione continua di alto livello e accrescere le competenze manageriali di agricoltori o aspiranti imprenditori agricoli. Crediamo nei giovani e nelle opportunità che possono trovare nel settore agricolo. Alla prima edizione, l'anno scorso, hanno partecipato 61 corsisti, che grazie al confronto con 90 relatori hanno potuto approfondire la conoscenza tecnica, tecnologica ed economica attraverso incontri in aula e viaggi studio. BetAcademy è una risposta all'esigenza di un futuro nel quale le nuove generazioni possano riporre fiducia: l'innovazione applicata alla sostenibilità rappresenta un modello fortemente attrattivo per i giovani, che si avvicinano con entusiasmo al settore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Coltura da rinnovo, è fondamentale nella rotazione agraria e si sta rivelando più resiliente di altre



Coprob-Italia Zuccheri è in grado di offrire una riserva strategica al Paese