

Piccoli passi verso un futuro sostenibile:
la strategia Farm to Fork

L'AZIENDA STUARD DI PARMA COME ESEMPIO PER TECNICA E INNOVAZIONE NELL'AGRO-SOSTENIBILITÀ

Mia Marchini e Marco Furmenti
Azienda Agraria Sperimentale Stuard

La notizia che il neo presidente degli USA Joe Biden abbia firmato un provvedimento con il quale gli Stati Uniti rientreranno a far parte degli accordi di Parigi sul clima, ci ha fatto tirare un sospiro di sollievo sulla questione *Global Warming*.

Quale sia la situazione a livello europeo e italiano sui passi che si andranno ad attuare non è del tutto chiaro, ma sappiamo che a livello locale, molte aziende, alimentari e non, stanno dando il massimo per limitare al massimo il loro impatto sull'ambiente.

Una di queste è l'Azienda Stuard, uno tra i maggiori esperti di sperimentazione in campo biologico (certificazione biologica dal 1999), di cereali antichi e di tutela della biodiversità. Nata come azienda di sperimentazione negli anni '80, fin da subito Stuard si costituisce come una piattaforma per la ricerca agricola e biotecnologica, con la *mission* di promuovere un futuro sostenibile e diffondere l'innovazione nelle aziende agricole, nel settore agro-industriale e presso i cittadini, con grande attenzione e rispetto per le nostre radici, il territorio e soprattutto l'ambiente.

Proprio nel maggio 2020 la Commissione Europea ha pubblicato la strategia **Farm to Fork** quale cuore pulsante del **Green Deal**, un progetto ambizioso che mira alla sostenibilità economica e alla neutralità climatica dell'Unione Europea entro il 2050.

Favorendo la transizione verso un sistema agro-alimentare più sostenibile, la strategia Farm to Fork mira ad un nuovo e più efficiente equilibrio tra natura e sistemi alimentari che salvaguardi la biodiversità, protegga la salute e il benessere dei cittadini garantendo la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare, il rispetto dell'ambiente e i singoli attori della filiera.

In questo contesto, l'agricoltura biologica



PROVE PARCELLARI DI MAIS CON BIOCHAR (R).



FRAGOLETO CON PACCIAMATURA IN PAGLIA (PRESSO AZ. AGR. SIMONA ORSI DI LANGHIRANO).



rappresenta il fulcro della transizione dei sistemi agricoli verso l'agro-ecologia e la Stuard è una dei primi protagonisti di questo cambiamento.

Gli obiettivi della strategia da raggiungere entro il 2030 riguardano la riduzione del 50% dell'uso di fitofarmaci e del 20% dell'uso di fertilizzanti; la riduzione del 50% di antibiotici per allevamenti e acquacoltura; il rilancio dell'agricoltura biologica favorendo un incremento del 25% del totale delle superfici agricole coltivate a biologico e un incremento del 10% delle aree agricole destinate ad infrastrutture verdi: la produzione biologica, in questo caso, è il punto di partenza per un futuro sostenibile.

Biologico non significa antiquato: le moderne tecnologie tutelano le rese, riducono la volatilità dei risultati e rendono l'alimentazione bio più accessibile.

Questa è la *vision* che muove l'attività di sperimentazione condotta dall'Azienda Agraria Sperimentale Stuard che da oltre 30 anni, si concretizza, ad esempio, nello studio di metodi di ripristino ambientale, riciclo di biomassa provenienti dal settore agroforestale e sottoprodotti delle filiere del settore agricolo e/o agroalimentare per la produzione di energia rinnovabile e per ridurre le emissioni di CO₂ in atmosfera e incrementare il sequestro del carbonio nei suoli. E ancora, Stuard sperimenta strategie green di bio-risanamento dei suoli per una migliore gestione idrica, dei fertilizzanti e dei pesticidi, lo sviluppo di un approccio integrato a base di biostimolanti per la sostenibilità delle produzioni agrarie,



PREPARAZIONE DEI CAMPI PER PROVE PARCELLARI.

applicazione in campo di teli per la pacciamatura in materiale bioplastico biodegradabile in suolo, soluzioni per l'economia circolare, quali studio/applicazione di microfiliere autosostenibili con valorizzazione degli scarti. L'azienda, inoltre, cura il recupero e la valorizzazione di colture ricche di opportunità, come le varietà storiche di frumento o la canapa tessile, quest'ultima per la produzione di alimenti funzionali e di biomasse proteiche per l'alimentazione animale.

Dalla sperimentazione agricola al settore gastronomico il passo è breve. In azienda sono coltivate su 10 ettari gestiti in biologico specie orticole, cereali e frutta di stagione con particolare cura della biodiversità. I prodotti freschi vengono direttamente venduti presso il suo punto vendita "Emporio Podere Stuard", così come prodotti trasformati secondo ricette della tradizione, capaci di preservare e valorizzare le caratteristiche organolettiche della materia prima impiegata. Podere Stuard si configura come uno spazio polifunzionale e didattico in cui conoscere, acquistare e degustare prodotti agroalimentari a km 0 fortemente connotati sul piano della sostenibilità ambientale, del rispetto della tradizione, del radicamento territoriale e della biodiversità.



TRE CARTELLI: CAMPI SPERIMENTALI FINANZIATI DAL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR).

AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE
STUARD

poderestuard

Strada Madonna dell' Aiuto, 7/a
43126 San Pancrazio - Parma
Tel. +39 0521 671569
info@stuard.it - www.stuard.it

Podere Stuard Parma Podere Stuard