

Cento

# Molini Pivetti, farina 'sostenibile' con i calcoli sul carbonio

Guerra a pagina 15



The collage shows several pages from the newspaper 'il Resto del Carlino' and its supplement 'Cento'. The main page features a large headline: «No ai tagli, l'esercito resta in città» with a sub-headline: «I generali chiedono un fronte unico - Ma i comandi sono divisi e non parlano più dello Stato». Other visible headlines include: 'LEADER MODENA', 'Il gorgonzola della Brigata Ebraica sfilava per la festa del 25 Aprile - «Non tentavano contestazioni»', 'ADDIO AI CAMPI', 'Molini Pivetti, farina sostenibile con i calcoli sul carbonio', 'Insegnare a raccontare i segreti di Pazzi', 'Un'archistar per i lavori all'ex Mof', 'Da sala di registrazione a etichetta musicale', and 'The Beatles, il film di John'. The 'Cento' supplement page features a headline: 'Molini Pivetti, la farina diventa "digitale"'. The collage also includes small images of people and products, such as a man in a green protective suit and a box of flour.

# Molini Pivetti, la farina diventa 'digitale'

Attraverso la collaborazione con 'xFarm Technologies', l'azienda è in grado di calcolare il carbonio del prodotto e renderlo più sostenibile

**CENTO**  
di Laura Guerra

**Molini Pivetti** in prima linea per la sostenibilità con il progetto di digitalizzazione della filiera Campi Protetti Pivetti, lanciato oggi, nella Giornata Mondiale della Terra. Si tratta della collaborazione tra la storica azienda renazese famosa in tutt'Italia, specializzata nella produzione di farine di alta qualità dal 1875, e xFarm Technologies migliorando la filiera agroalimentare attraverso la tracciabilità, la sostenibilità e l'efficienza della produzione, dal campo alla tavola. Il progetto è sviluppato in collaborazione con xFarm che accompagnerà Molini Pivetti nella digitalizzazione della filiera del grano tenero «Campi Protetti Pivetti Sostenibile» per i prossimi 2 anni, le stagioni colturali 2022 e 2023, attraverso la digitalizzazione delle aziende agricole e il calcolo automatico del bilancio del carbonio per fini di Sostenibilità.

**Grazie** a strumenti di calcolo dei parametri di sostenibilità sa-



Uno dei campi sostenibili di Molini Pivetti

rà dunque possibile avere una fotografia della situazione attuale della filiera e, quindi, andare verso un miglioramento dei parametri. Sono 20 le aziende agricole entrate in «Campi Protetti Pivetti Sostenibile» dislocate tra Cento, Terre del Reno, Bondeno, Pieve, San Pietro, Crevalcore e Finale Emilia, che avranno a disposizione il nuovo strumento digitale xFarm, aiutandoli ad avere un riscontro immediato del proprio impatto, resoconti

annuali sull'eventuale miglioramento dei parametri di sostenibilità e, quindi, capire dove e quando intervenire per una eventuale mitigazione. La digitalizzazione della filiera, infatti, permetterà di identificare l'impatto ambientale per ogni singolo passaggio, valutando la sostenibilità delle produzioni, dall'azienda, la logistica, la movimentazione e distribuzione del prodotto, la trasformazione nei prodotti in base al parame-

tro delle emissioni CO2. «Rappresenta la naturale evoluzione dell'impegno verso una crescita responsabile e sostenibile che Molini Pivetti attua attraverso lo stretto rapporto con gli agricoltori, soprattutto del territorio, in uno scambio e coinvolgimento reciproci - dice Gianluca Pivetti - Convivere in maniera sostenibile con la Terra è la filosofia che ci guida per offrire un buon prodotto in cucina e per diffondere un sapere che combini tradizione e innovazione. Oggi è importante aumentare la cultura della sostenibilità: il progetto di digitalizzazione ci permetterà di dare impulso e proseguire in questo nostro cammino».

**Campi Protetti Pivetti** è infatti il primo marchio che garantisce una filiera controllata e la totale tracciabilità delle farine. Parte di questa filiera è certificata dal **Csqa** «Sostenibile», per indicare il controllo dalla semina allo smaltimento del sacchetto in carta. Il risultato è la farina «da agricoltura sostenibile», linea da filiera corta certificata, 100% emiliana e frutto di un'attenta coltivazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA