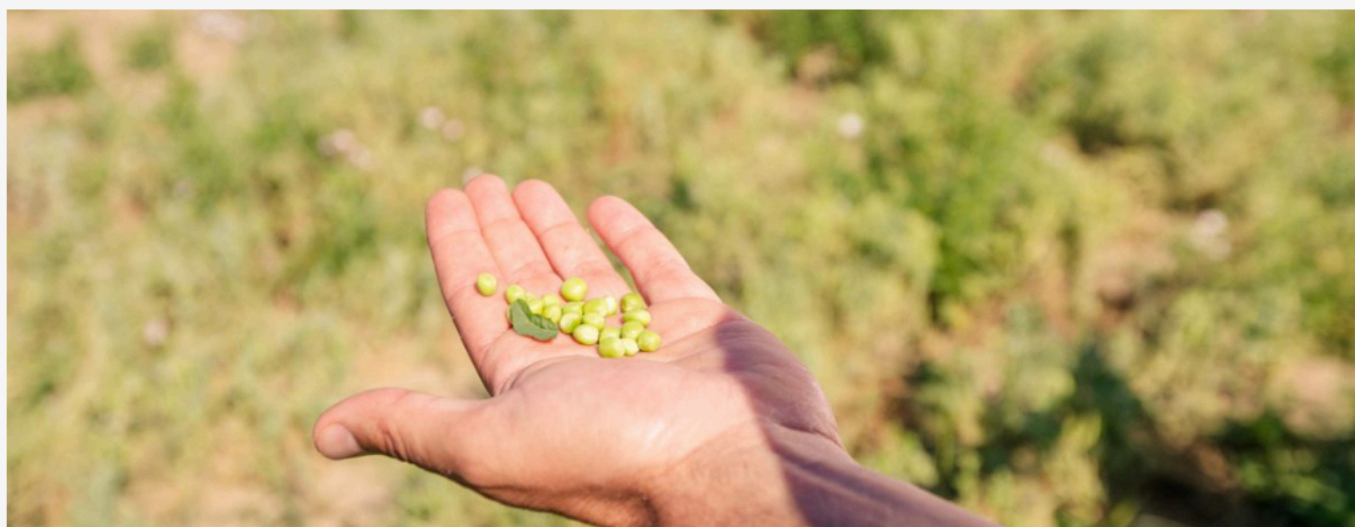


Andriani, capofila della filiera di legumi sostenibili, buoni per l'ambiente e la salute

🕒 31 Marzo 2020



Considerata tra le più importanti realtà nel settore dell'*innovation food*, **Andriani**, l'azienda nata nel 2009 a Gravina in Puglia e attiva nella produzione e distribuzione di **paste alimentari naturalmente prive di glutine**, si può considerare capofila della filiera di legumi sostenibili. Nei primi due mesi di quest'anno, infatti, la filiera controllata avviata dalla società nel 2018 così da consentire alle imprese agricole aderenti di ottimizzare i disciplinari di coltivazione in produzione integrata e biologica e di allinearsi a criteri sostenibili, è arrivata a coinvolgere circa **300 agricoltori** e a coprire **5mila ettari di terreni**, dislocati tra Puglia e Basilicata (con l'obiettivo di raggiungere i **10mila ettari nei prossimi tre anni**).

Benessere sociale e tutela ambientale si confermano le linee guida seguite da Andriani anche in questa filiera interamente italiana, che intende salvaguardare suolo e ambiente, garantire sicurezza e qualità alimentare e fornire un contributo concreto allo sviluppo della biodiversità. La coltivazione si suddivide tra piselli, lenticchie rosse, verdi e nere e ceci. Alcuni campi, inoltre, sono stati dedicati alla coltura sperimentale di cicerchia, un antico legume utilizzato già ai tempi dei romani.

Il progetto si fonda su una stretta collaborazione tra industria, ricerca e sviluppo universitari e mondo agricolo. Si avvale, infatti, della collaborazione di **Horta**, spin-off dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore**, e di strumenti e servizi informatici per la tracciabilità e il supporto alle decisioni, quali **legumi.net**, in grado di fornire indicazioni operative circa la tecnica di coltivazione, e **yousustain.net**, che consente, invece, di misurare e monitorare in modo semplice la sostenibilità dei processi produttivi.

A rendere doppiamente virtuosa la filiera è il fatto che i legumi sono **fondamentali per il benessere sia nostro sia della terra**: ottima dimostrazione, preziosa più che mai di questi tempi, di come la nostra salute dipenda strettamente da quella della terra.

Rispetto alle produzioni intensive di grano, infatti, la coltivazione di legumi consente un sensibile **risparmio idrico**, un **inferiore produzione di anidride carbonica** e, di conseguenza, un **minore impatto sul clima**. Senza dimenticare che le leguminose contribuiscono a **fertilizzare il terreno** e ad arricchirlo, grazie alla loro capacità di fissare l'azoto atmosferico.

Per la nostra alimentazione, poi, i legumi sono imprescindibili: costituiscono, infatti, un'ottima **fonte di proteine** (indispensabili a chi segue un regime vegetariano) e sono ricchi di **vitamine del gruppo B, calcio, ferro, fosforo, potassio, magnesio**, di molti oligoelementi e di **fibra**. Non per niente, lo stesso **CREA**, il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, ne raccomanda l'assunzione di almeno due-quattro porzioni a settimana.

Mariangela Molinari