

L'azienda marchigiana ha acquisito lo storico marchio del gruppo Ambrosi Le mozzarelle Migali alla Cooperlat

Cooperlat ha acquisito Migali, storico marchio di mozzarelle del gruppo Ambrosi e leader nella distribuzione nel canale pizzerie in Veneto. Dopo un triennio di bilanci positivi, l'azienda marchigiana torna ad investire sul territorio nazionale, acquisendo un mercato da oltre 10 milioni di euro,

che consentirà un maggior utilizzo del latte dei soci, e punta ad una continua crescita della propria quota di internazionalizzazione. Ambrosi vuole rafforzare la propria presenza sul mercato dei prodotti "tipici" a pasta filata, quali scamorze e provole affumicate.



L'azienda Cooperlat ha acquisito il marchio Migali

Patto tra gli imprenditori Loccioni, Fileni e Garbini per l'agricoltura responsabile

Un po' monaco un po' mezzadro sull'Arca che rigenera l'ambiente

Ottobre 1988, Serra San Quirico: intorno alla tavola imbandita dal cuoco Raul Ballarini, si ritrovano Bruno Garbini, uno dei primi allevatori e industriali marchigiani di carne bianca, Mino D'Amato, giornalista e volto noto della tivù, Carlo Cesarini, scenografo da Senigallia, e il sindaco di allora, Carlo Maria Latini. Quattro visionari, con competenze diverse, e identica sensibilità ambientale. Danno vita al progetto Arca, acronimo di agricoltura per la rigenerazione controllata dell'ambiente. Una rivoluzione per quell'epoca in cui si pensava che la produzione e i consumi non dovessero avere un limite e che la sostenibilità ambientale dovesse essere un'appendice nelle coscienze dei singoli e non un tema centrale nelle politiche economiche e sociali del tempo.

Comunità di saperi

Vent'anni dopo, nella splendida cornice dell'Abbazia di Sant'Urbano, immersi tra le coltivazioni di verdicchio e campi di grano già arati, quel sogno torna attuale, grazie ad altre due famiglie di imprenditori che la cultura della tutela dell'ambiente ce l'hanno nel dna, oltre che profonde radici nel territorio: Fileni e Loccioni. Si parte, anzi si ritorna alla terra e alle buone pratiche del passato grazie alle quali l'agricoltura biologica insieme a quella conservativa (cioè le coltivazioni di tipo bioconservativo, ndr.) permettono la rigenerazione dei suoli marchigiani (regenerative soil system) e, successivamente, di creare una filiera alimentare e zootecnica di qualità certificata, che faccia uso di tecniche produttive sostenibili e misurabili con strumenti di elevata innovazione tecnologica. «Allevare polli nelle Marche, in particolare in maniera biologica, è un atto agricolo - sottolinea Giovanni Fileni, fondatore

«INNOVAZIONE PER LA CURA DELLA TERRA»

● Aldo Bonomi (direttore di Aaster): «Arca dimostra che non c'è cura dei beni comuni, se questa cura non viene tradotta nel linguaggio della comunità, diventando beni comuni affidati alla responsabilità delle comunità locali, dunque il connubio tra comunità e tecnologia rappresenta l'unica via possibile per un'innovazione duratura e inclusiva».

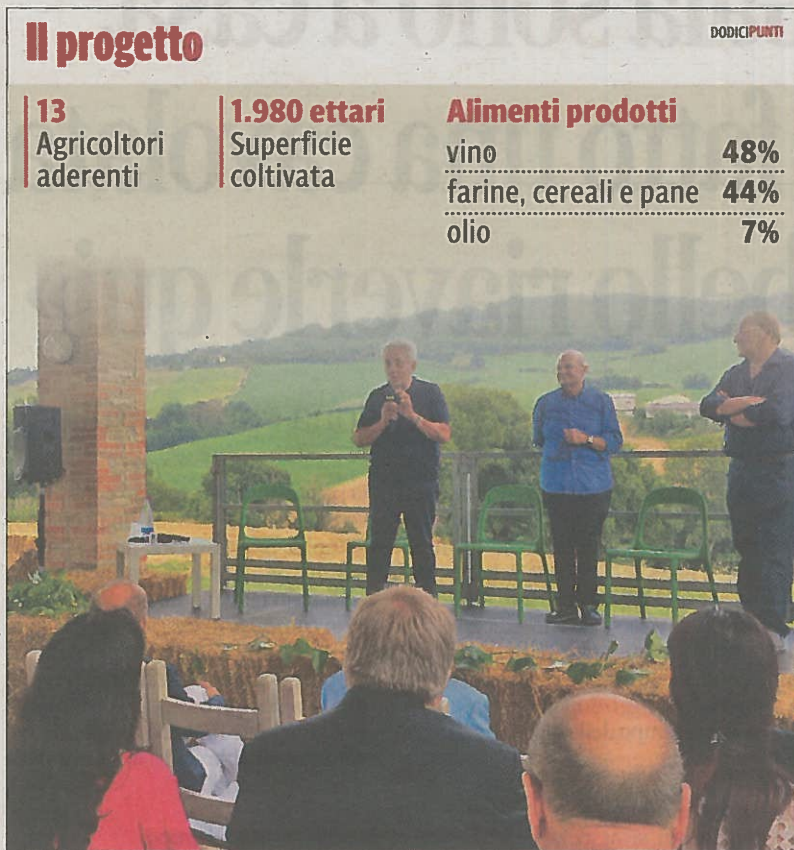
Il progetto

13
Agricoltori aderenti

1.980 ettari
Superficie coltivata

Alimenti prodotti

vino	48%
farine, cereali e pane	44%
olio	7%



I ragazzi della R Generation che prendono parte al progetto di Garbini, Loccioni e Fileni



ca e intelligenza delle reti». E Arca non poteva che nascere e svilupparsi in luoghi a forte vocazione agricola.

L'idea

La proposta è di un'agricoltura antica, da realizzare con strumenti tecnologici innovativi e sperimentali, in grado di poggiare su un'alleanza tra gli agricoltori delle Valli dell'Esino, del Musone e del Misa-Nevola (ad oggi 13) e un comitato scientifico multidisciplinare. Il modello a rete funziona, ha già a bordo tre università (Politecnica delle Marche, Udine e il Rodale Institute of Pennsylvania) ed è replicabile. Arca è anche una società benefit a tre Garbini, Fileni e Loccioni, che porterà sul mercato i risultati di questo modello rigenerativo fatto di prodotti della terra, che avrà un impatto positivo anche sul mondo del lavoro.

Francesco Romi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

del Gruppo omonimo - e un modo per contribuire allo sviluppo e al rispetto del territorio in cui vivo. In Arca, mettiamo la nostra filiera biologica e le nostre competenze al servizio della nostra terra».

Il capitale naturale

Tra le buone pratiche prese dal passato e promosse da Arca per ritrovare la fertilità perduta ci sono i solchi acquai trasversali per ridurre l'erosione del terreno, le rotazioni colturali, le concimazioni organiche e i preparati biodinamici. Il secondo obiettivo del progetto è la

creazione di una nuova generazione di prodotti a servizio ambientale e salutistico, che siano un valore aggiunto sia per i consumatori che per la filiera alimentare. «Acquistare e consumare questi prodotti - dice Bruno Garbini, fondatore dell'omonimo Gruppo - significa anche contribuire a un nuovo servizio sociale, sviluppare un futuro di conservazione e valorizzazione dell'eco-sistema collinare». E incentivare un'economia circolare, perché innescano una nuova consapevolezza: la possibilità di coltivare e scegliere prodotti non solo sani che fan-

no bene alla salute, ma che rigenerano i suoli, preservando la sostanza organica per il futuro. È un passaggio forse epocale: si passa dall'essere consumatori passivi a rigeneratori, dando vita a una vera e propria R Generation.

Il territorio è pronto

«Bisogna sposare la cultura del mezzadro con la cultura del monaco e dell'economia del convento», ama ripetere Enrico Loccioni. «Ora restituiamo questi valori alla terra - aggiunge -, applicando tecnologie, innovazione, efficienza energeti-