

## BARILLA E IL GRANO DURO

**Per la nostra pasta selezioniamo i migliori grani al mondo:  
buoni per le persone e il Pianeta.**

Essere il più grande produttore di pasta al mondo è una forte responsabilità e per riuscirci selezioniamo solo i grani duri della migliore qualità, coltivati nel modo più sostenibile, coerentemente con la nostra missione “Buono Per Te, Buono Per Il Pianeta”. Nel 2016 abbiamo acquistato globalmente **1.167.000 tonnellate di grano duro**. Circa il 70% proviene da fornitori locali che si trovano vicini a dove produciamo la pasta (Italia, US, Grecia, Turchia, Russia). In Italia, abbiamo acquistato 732 mila tonnellate di grano duro sia attraverso i nostri [contratti di coltivazione stipulati con gli agricoltori italiani](#), che rappresentano circa **il 54% del grano duro acquistato in Italia**, sia attraverso contratti “spot”.

Investiamo sulla filiera italiana, ma la produzione nazionale di grano duro non basta da sola a offrire la quantità sufficiente di grano duro della giusta qualità. Per questo importiamo ogni anno in media circa il 30% del grano necessario per la nostra pasta, selezionandolo tra le migliori varietà del mondo, che acquistiamo principalmente da Francia, Nord America e Australia, in percentuali variabili a seconda della qualità dei raccolti.

### **IL NOSTRO IMPEGNO PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA DEL GRANO**

La pasta Barilla è buona e sicura. Tutto il grano che acquistiamo, indipendentemente dalla sua provenienza, viene attentamente selezionato e sottoposto ai controlli rigorosi della nostra azienda, di laboratori indipendenti e degli organi di controllo che verificano la conformità ai nostri parametri qualitativi e agli elevati standard di sicurezza italiani ed europei.

### **I CONTRATTI TRIENNALI DI COLTIVAZIONE: UN PATTO CON GLI AGRICOLTORI ITALIANI CHE CREA VALORE NELLA FILIERA DEL GRANO.**

Il nostro sostegno all'agricoltura italiana si è fatto ancora più concreto negli ultimi 10 anni, grazie ai nostri contratti di filiera che hanno l'obiettivo di aumentare la produzione sostenibile di grano di qualità, premiando l'agricoltura virtuosa. Dal 2016 i nuovi **contratti di coltivazione hanno durata triennale**. Coinvolgono ormai **5mila imprese agricole**, per una superficie di **65 mila ettari**. I nuovi contratti di coltivazione ci impegnano ad acquistare dagli agricoltori italiani **900 mila tonnellate** di grano fino al 2019, per un investimento di 240 milioni di euro. Stimiamo che i volumi di grano duro italiano “sostenibile” cresceranno del 40% nei prossimi 3 anni.

Lavoriamo con partner locali e li incentiviamo con premi di produzione legati ai parametri qualitativi del grano (che paghiamo il 10-15% in più del prezzo medio di mercato). Garantiamo così agli agricoltori italiani una migliore redditività: in media del 25% superiore ai contratti standard. In questo modo creiamo valore per tutti, aumentiamo la competitività della filiera italiana e miglioriamo il benessere sociale nelle zone rurali.

## **GRANO DURO.NET E IL DECALOGO BARILLA PER LA COLTIVAZIONE DEL GRANO DURO SOSTENIBILE**

**Dal 2009 in Italia abbiamo sviluppato un progetto in collaborazione con HORTA**, spin-off dell'Università Cattolica di Piacenza, per analizzare diverse pratiche agricole e individuare quelle più sostenibili. Queste ultime sono state tradotte in regole nel **"Decalogo per la Coltivazione Sostenibile del Grano Duro Barilla"**. Parliamo di 10 tra regole e consigli fondamentali: rotazioni colturali lunghe, sementi certificate di qualità, utilizzo minimo e razionale di fertilizzanti e fitofarmaci in base alle reali necessità della pianta, estendere la sostenibilità al sistema aziendale e non solo alla singola coltura.

Inoltre abbiamo messo a disposizione degli agricoltori **"Granoduro.net"**. Si tratta di un software innovativo che analizza numerosi parametri oggettivi - l'andamento meteorologico, la fertilità del suolo, lo stato fenologico della pianta, etc. - per aiutare gli agricoltori ad ottimizzare tecniche di coltivazione, costi, rese e qualità del prodotto. Produrre grano in modo sostenibile crea un circolo virtuoso: per gli agricoltori un incremento delle rese, un abbattimento dei costi fino al 30% e un guadagno netto per ettaro più elevato di circa il 20% rispetto a un sistema tradizionale. Per noi di Barilla, la garanzia di avere un grano di qualità per la nostra pasta. Ottimizzare le tecniche agricole ci ha permesso di ridurre del 35% le emissioni di CO<sub>2</sub> negli ultimi 3 anni.

## **NUOVE VARIETÀ DI GRANO PER FAR CRESCERE L'AGRICOLTURA ITALIANA SENZA OGM**

Lavoriamo ogni giorno per far crescere l'agricoltura italiana con varietà di grano sempre più all'avanguardia e sostenibili. Prendiamo ad esempio il grano Aureo, selezionato per la pasta Voiello, che ha permesso di sostituire le importazioni dal deserto dell'Arizona con acquisti nell'Italia del Sud, una delle aree italiane di riferimento per il grano duro, risparmiando acqua e riducendo le emissioni di CO<sub>2</sub>. Oppure il Normanno, resistente ai climi più freddi del Nord Italia, che, in Emilia Romagna, ha dato uno slancio decisivo alla ripresa della cerealicoltura. O ancora, il Pi-Greco, che ha bisogno di meno fertilizzanti rispetto ad altre varietà, a parità di resa produttiva. Barilla non utilizza materie prime OGM.