

L'INTERVISTA

“I nostri produttori-eroi garantiscono la qualità”

Claudio Mazzini, responsabile Freschissimi di Coop Italia
“La vera forza delle nostre selezioni sta nei professionisti profondi conoscitori della terra e del ciclo delle stagioni”

di SONIA GIOIA



nnovazione. Agricoltura e allevamenti eroici. Etica. Coop lucida scaffali e lessico, lanciando nell'orbita dei Freschissimi prodotti ortofruttili ma anche carne e pesce che promettono d'essere “buonissimi”, non solo al palato. Ma davvero esiste o può esistere un marchio laterale alla grande distribuzione con la coscienza pulita? “Signorsì, esempi alla mano”. Parola di Claudio Mazzini, agronomo formato nei campi prima ancora che all'Alma mater, con un passato da tecnico di campagna. “Ho cominciato dal giardino essenziale, all'epoca in cui il mondo cominciava a sillabare le parole agricoltura biologica e noi ispettori venivamo inviati a controllare le produzioni all'origine. Poi, il 16 agosto 1989, sono stato assunto dalla Coop per i controlli sull'ortofrutta e da lì è cominciata la storia più lunga della intera storia della mia vita”. Emilia laboriosa, in armi anche il giorno dopo ferragosto. Da anni Mazzini è responsabile dei Freschissimi Coop Italia. Nomen omen, alla rivoluzione c'è nato vocato, e non a caso ha offerto il petto alle telecamere di *Preso diretta* per una memorabile trasmissione contro le magagne della GDO, senza uscirne con le ossa rotte. Anzi. “Chi dice la verità non deve mai temere niente e noi di Coop siamo diversi, per un sistema dei controlli di garanzia e qualità unico in Italia”.

Cominciamo da un dubbio: cosa può esserci di eroico in un limone?

“La volontà e la quotidianità di chi li coltiva sulla costiera amalfitana, senza dubbio. Terreni impervi, scoscesi, terrazzamenti iconici. Ma coltivare limoni su dirupi a strapiombo sul mare è niente meno che un atto eroico, eroi sono i coltivatori che sosteniamo non solo per il gusto dei loro prodotti, ma anche per la forza delle loro idee”.

Per par condicio sono eroiche anche le orate del golfo di Stintino.

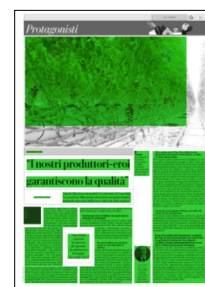
“Esatto. Il principio di selezione per noi è lo stesso, un prodotto ha cittadinanza nei Freschissimi se presenta certe caratteristiche. In questo caso, di orate biologiche coltivate in mare aperto, in una realtà incontaminata e sicura, si avvicinano molto al pesce selvatico.

Sono allevate in Sardegna, dove il maestrale soffia duecento giorni all'anno e gli allevamenti devono gioco-forza essere a bassa densità, dove la qualità dell'acqua straordinaria. Anche questo è un allevamento eroico, nell'aggettivo ci sta anche la difficoltà di portare il pesce “in continente” quattro volte a settimana. Molto più complicato che avere basi a Follonica”.

Chi e come cerca il fior fiore delle nicchie alimentari? Si tratta di storie minime, a volte, al limite dell'invisibile.

“Riceviamo molte proposte dai produttori. La nostra policy è rispondere, sempre, a tutti. Certo, non sempre positivamente. Ma la vera forza sono i professionisti specializzati per ogni categoria che seguono i prodotti divisi per stagioni e i mercati, e possono farlo in quanto profondi conoscitori della terra. È un lavoro che non si può fare dietro la scrivania. C'è una persona che segue in inverno gli agrumi, in primavera le fragole e in estate l'uva. Si tratta, come gli altri, di uno specialista in grado di interloquire con i produttori, soprattutto quelli in grado di adoperare gli strumenti della lotta al cambiamento climatico, che per noi è una priorità da tempo. Uno dei problemi che si abatterà sul mondo dell'ortofrutta, di cui incominciamo a intravedere i primi drammatici segnali. Alluvioni. Piogge intense e concentrate. La lotta al climate change si fa anche con un'agricoltura ad alta precisione, stimolando i fornitori verso un approccio al minor consumo di risorse. La sfida è produrre uguale con meno”.

Come fa la Local green di Pavia, tre under 30



Superficie 71 %

autori di una vertical farm.

“È la prima realtà italiana che utilizza le pareti di coltivazione verticali in ambienti puri e controllati sfruttando la tecnologia di Vertical Farming, producendo prodotti privi di pesticidi e metalli pesanti con una lunga shelf life. Certo, una tecnologia perfetta, soprattutto dal punto di vista del consumo energetico”.

Fiore all'occhiello dei Freschissimi, i prodotti No Cap, la rete internazionale anti-caporalato in agricoltura fondata da Yvan Sagnet, cavaliere emerito della Repubblica per le sue lotte a difesa dei lavoratori immigrati.

“L'alleanza con No Cap è stata la naturale prosecuzione di un percorso già intrapreso da tempo. Coop ha un meccanismo di verifica e controllo contratti, ma No Cap fa anche accoglienza, integrazione, trova alloggi dignitosi per i lavoratori, in sostanza surroga lo stato. Per noi è stato naturale finanziare un meccanismo tanto limpido e virtuoso. Ha presente la storia di Tina Agbonyinma, nigeriana di 34 anni, passata dalla soggezione a contratti falsi o capestro alla guida di un furgone anti-caporalato? Bene, quel furgone che transita nel Casertano è un veicolo di liberazione, di riscatto civile e umano, lo abbiamo comprato noi. Di storie come questa vogliamo contribuire a scriverne molte altre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“Specialisti seguono in inverno gli agrumi, in primavera le fragole e in estate l'uva”



CLAUDIO MAZZINI
Classe 1966,
emiliano
di Bologna,
è agronomo.
Ha studiato
all'Alma mater



1

Tecniche

La coltivazione idroponica dei pomodori, una delle innovazioni nella produzione agricola seguita da Coop Italia