

04 Luglio 2014

?Guarda tu stesso?: Barilla apre le porte a blogger e instagramer

Il 1° luglio un gruppo di visitatori ha potuto percorrere l'intera filiera di sughi e pesti pronti, dal campo alla tavola. C'era anche la redazione di Territori.Coop: ecco come è andata.



Il 1° luglio un gruppo di visitatori ha potuto percorrere l'intera filiera di sughi e pesti pronti, dal campo alla tavola. C'era anche la redazione di Territori.Coop: ecco come è andata

Un tour che dai campi di basilico e pomodori arriva fino alla tavola, un viaggio dentro la filiera inserito in una vera e propria "operazione trasparenza". Martedì 1° luglio **Barilla ha aperto le porte alla curiosità di blogger e instagramer**, chiamati a vedere con i propri occhi, a fotografare e a raccontare sul web le diverse fasi della produzione dei sughi e dei pesti dell'azienda emiliana.

Tappa saliente del più vasto progetto "**Guarda tu stesso**", **la visita** - cui ha preso parte anche la redazione di Territori.Coop - **ha avuto inizio dall'azienda agricola La Felina di Carignano**, piccola località del comune di Parma a una decina di chilometri del centro cittadino, nelle campagne che dolcemente dal cuore della Pianura Padana salgono verso i colli. **Qui dal 1992 si coltivano basilico e pomodori** destinati ai vicini stabilimenti Barilla.

"Un lavoro duro - racconta il titolare Giuseppe Bonati - ma ricco di soddisfazioni". La sveglia suona prestissimo da queste parti: **il basilico viene raccolto all'alba** "quando le foglie, bagnate di rugiada, sono turgide e fresche e subiscono meno lo stress dello sfalcio". **I visitatori sono stati condotti sul campo**, avvolti dal profumo di questa pianta qui coltivata a perdita d'occhio. Poco lontano i pomodori maturano al sole di luglio: il loro momento arriverà tra qualche settimana.

Abbandonata la campagna, **la comitiva ha seguito il basilico fino al moderno stabilimento di Rubbiano**: una quindicina di chilometri, un'oretta di trattore al massimo. "Negli ultimi anni - raccontano i tecnici che hanno guidato i visitatori all'interno degli impianti - Barilla ha puntato sempre più sulla **valorizzazione delle materie prime locali**": arriva dall'Emilia-Romagna l'80% del grano [1] utilizzato per la pasta, la totalità dei pomodori proviene da un'area compresa tra Bologna e il basso Piemonte, mentre sono emiliani i due terzi circa del basilico impiegato.

Archiviato il tour “reale” dopo un giro completo dello stabilimento e un pranzo a base di prodotti Barilla - ma si pensa già di ripetere l’iniziativa in futuro - **la visita prosegue ora virtualmente sul sito [2] dell’operazione “Guarda tu stesso”**: una piattaforma interattiva che attraverso articolati percorsi di navigazione e la tecnologia di Google Street View consente a tutti di “curiosare” tra i campi e gli impianti.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/brevi-sostenibili-nove-filiere-pasta-emiliano-romagnola.html>

[2] <http://guardatustesso.barilla.it/>