

Dai campi alle nostre tavole per la delizia del palato

I prodotti dell'Officina Agricola sono il risultato di una agricoltura sostenibile e biologica

La dottoressa **Elisabetta Agradi**, docente di botanica farmaceutica e fitoterapia responsabile scientifico di Phytomedial srl, spin-off accademica presso il Parco Tecnologico Padano di Lodi ci parla dell'azienda **Officina Agricola** di Monticelli Pavese. «Si tratta di un'iniziativa imprenditoriale che nasce da un gruppo di ricercatori universitari animati dall'idea di creare e promuovere alimenti e prodotti naturali in linea con le esigenze di salute dell'uomo di oggi. Allo stesso tempo, vogliamo offrire ai giovani laureandi l'opportunità di formarsi presso una "bottega" dove quanto studiato sui libri si trasforma in realtà produttiva a vantaggio del consumatore, trasformando parole e scritti in alimenti ottimi per la salute e deliziosi per il consumo quotidiano».

L'Officina Agricola si trova a Monticelli Pavese, tranquilla e soleggiata località situata esattamente tra due anse del Po, quasi al confine con l'Emilia Romagna. La fertilità della terra in prossimità delle rive del Po, in felice connubio con l'esperienza e la generosità della gente del luogo, ha reso possibile la realizzazione di questo ambizioso progetto. Il laboratorio ha sede in una struttura tipica dell'architettura rurale lombarda, e ospita al suo interno apparecchiature tecnologiche di assoluta avanguardia.

L'Officina comprende anche un frutteto, dedicato alla coltivazione di mele antiche, mele cotogne e uva, e un grande orto dove più di 5.000 piante di pomodoro sono coltivate seguendo le più tradizionali tecniche culturali. Le varietà di pomodoro Kumato, Seaman, Ciliegini, Principe Borghese, varietà quest'ultima particolarmente ricca in licopene, e Neri di Crimea, caratterizzati da un elevato contenuto di antiossidanti, sono



Due esempi di prodotti biologici coltivati presso l'Officina Agricola di Monticelli Pavese

selezionate per soddisfare le esigenze di un consumatore sempre più attento alla massima qualità nutrizionale e al piacere delle cose buone fatte come una volta.

Continua la dottoressa Elisabetta Agradi: «In concreto la filosofia di base intorno alla quale si sviluppa la produzione di Officina Agricola può essere sintetizzata in pochi importanti punti: adottare i metodi per una produzione agricola sostenibile il più possibile senza l'utilizzo di pesticidi, diserbanti, concimi chimici, ed altri inquinanti; adottare metodi produttivi rispettosi dell'ambiente, della salute dell'operatore ed all'insegna del risparmio energetico (l'energia utilizzata presso l'Officina Agricola è ricavata da impianti foto-

voltaici, pannelli solari ed energia geotermica); sfruttare il più possibile i prodotti locali e la distribuzione dei manufatti in luogo riducendo i costi ambientali di trasporto. In proposito occorre ricordare anche che la merce, viaggiando di meno, arriva più fresca e non richiede conservanti. Infine ci preme adottare strategie produttive che rispettino la stagionalità dei prodotti, per evitare i costi ambientali necessari per produrre e distribuire alimenti fuori stagione nonché fornire sostegno alle produzioni locali con attenzione al territorio e alla sua valorizzazione».

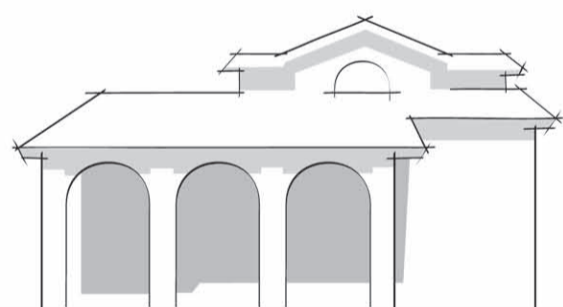
E cosa ci può dire dei prodotti finali, gli alimenti che arrivano sulle tavole del consumatore? «In un'epoca in cui tutti siamo molto più atten-

ti a ciò che consumiamo, i nostri prodotti sono appositamente studiati per il benessere di tutte le fasce d'età. A questo scopo alimenti tradizionali, graditi al palato e scelti tra quelli della migliore qualità, vengono arricchiti in specifici composti. Le Passate, i Sughì e i Pelatini dell'Officina Agricola vengono proposti in tante ricette e tipi, tutti gradevolissimi al palato e tutti particolarmente interessanti per le loro proprietà organolettiche. Anche le nostre mostarde, composte e confetture di frutta sono ottenute solo con l'utilizzo di materie prime di elevata qualità nutrizionale, principalmente prodotte nei nostri orti. La nostra tecnologia e la scelta di non utilizzare additivi artificiali, è per noi un punto

di forza che ci consente di mantenere intatti i valori nutrizionali delle materie prime.

L'aggiunta di fibra di mela arricchisce i nostri prodotti di valore nutrizionale e salutistico. A Piacenza le marmellate e le composte di frutta a marchio Officina Agricola possono essere acquistate da La Dolciaria e da Dolcemanìa».

Fra i tanti golosi prodotti, ci piace citare la crema cacao e lamponi e la crema zucca e arancia, entrambe - come tutta la produzione - rigorosamente prodotte da materie prime di origine biologica e particolarmente interessanti dal punto di vista nutrizionale data il loro scarso apporto di grassi che non ne pregiudica in alcun modo il delizioso sapore.



officina agricola

RICERCA & ALIMENTAZIONE NATURALE

Prodotti
**NATURALI
CONTROLLATI
INNOVATIVI**

Azienda Agricola Elpam

- c/o Parco Tecnologico Padano
Via Einstein
Loc. Cascina Codazza - (LO)
Tel. 0371 4662525
www.officina-agricola.com

- Loc. Bosco
Monticelli Pavese - (PV)

