

La bioarchitettura incontra il Parmigiano Reggiano e la pasta

Graziano Poggioli, dopo aver realizzato un caseificio completamente bio, progetterà il nuovo insediamento "green" del Pastificio Iris.

di Roberto Faben

La bioarchitettura incontra la pasta e il Parmigiano Reggiano. A fare da trait d'union è Graziano Poggioli, un emiliano di 57 anni che, oltre a condurre con la famiglia un caseificio che realizza Parmigiano Reggiano biologico di montagna stagionato in una struttura costruita con materiali edili rigorosamente bio, è l'affidatario di un progetto in fase di studio, che porterà alla realizzazione di un pastificio costruito secondo le regole della bioarchitettura.

Poggioli, che ha ottenuto la laurea in architettura nel 1977 all'Università di Venezia con Massimo Cacciari, quando ancora il filosofo veneto insegnava Storia dell'architettura, è un convinto sostenitore dei prodotti alimentari bio. E, per conferire loro quella completezza che fa arrivare la qualità all'apoteosi, ricorre a un suo fondamentale complemento, la bioedilizia.

La bioedilizia, perno dell'agroalimentare

L'applicazione delle cognizioni di bioarchitettura di Poggioli parte dal Caseificio Sociale Santa Rita, società agricola cooperativa con sede a Pompeano di Serramazzoni, ad oltre 700 metri di altitudine sull'Appennino modenese.

È un'interessante realtà che si





avvale di 600 ettari di superficie agricola - in parte in affitto e in parte in locazione - coltivati ad agricoltura biologica, in grado di produrre mediamente circa 4.800 forme all'anno, tutte con sistema bio, con un volume d'affari di circa 2,9 milioni di euro.

Il prodotto, esportato in 11 Paesi stranieri è offerto in varie versioni - fra le quali spicca la referenza con 77 mesi di stagionatura - che hanno valso alla struttura casearia emiliana numerosi riconoscimenti anche a livello internazionale. Il Caseificio Santa Rita, che ha radici nel lontano 1964, quando esisteva soltanto una cooperativa di produttori di latte che confezionavano il prodotto a caseifici sul territorio, dopo aver deciso di dotarsi di una struttura propria di caseificazione, ha realizzato, anche con l'aiuto di contributi del Piano di sviluppo rurale, nel corso degli





anni '90, una serie di investimenti per ristrutturare fabbricati e impianti, secondo le tecniche della bioedilizia.

Stagionatura senza impianti di condizionamento artificiali

"Tra il 1988 e il 1992 - spiega Graziano Poggioli, che è anche tra i fondatori dell'Associazione nazionale architettura bio-ecologica - abbiamo messo a punto una serie di interventi, come la realizzazione di un complesso per fattorie didattiche, il punto vendita "La corte del Re", e, soprattutto, il magazzino di stagionatura". Ciò, secondo i dettati di base della bioedilizia che prevede costruzioni con blocchi di laterizio ecologico ottenuto da un processo di micro-porizzazione di argilla e segatura di legno, con muri di grande spessore, come nelle costruzioni tipiche della società rurale. "La stagionatura del Parmigiano - aggiunge Poggioli - avviene senza impianti di condizionamento artificiale, dato che le condizioni ottimali di temperatura e umidità

sono legate alle proprietà tecniche e strutturali della costruzione, non a tecniche artificiali".

Con la bioedilizia, dunque, il Parmigiano Reggiano, prodotto con il metodo della zootecnica biologica (l'alimentazione delle bovine, seguite da veterinari specializzati, e curate con medicina omeopatica e fitoterapia veterinaria che sostituiscono i farmaci allopatici, ossia antibiotici, è praticata con foraggi e mangimi di produzione biologica, no Ogm), ottiene un completamento, consentendo un processo di stagionatura completamente naturale.

E ora nascerà il pastificio progettato in bioarchitettura

In seguito agli ottimi risultati di prodotto ottenuti dal Caseificio Sociale Santa Rita, Poggioli ha ricevuto l'incarico dalla Cooperativa agricola Iris, con sede a Calvavone (Cremona), proprietaria di un pastificio a Piadena (il Pastificio Iris), la cui intera produzione (che spazia fra 20 famiglie di pasta con

oltre 100 tipologie di prodotti) è al 100% biologica, di progettare la nuova sede dell'azienda, a Casteldidone, sempre nel Cremonese.

Il pastificio Iris, che fu rilevato dalla Cooperativa agricola Iris fra il 2005 e il 2008, dal pastificio Nosari ("senza alcun taglio occupazionale" specifica il Presidente della coop, Maurizio Gritta), nella cui sede continua a produrre in attesa della realizzazione del nuovo stabilimento, produce oltre 130 mila quintali all'anno di pasta bio certificata, con un volume d'affari di 15 milioni di euro e il 70% di export in 20 Paesi stranieri.

Il progetto per la realizzazione del nuovo insediamento ricorrerà alle tecniche della bioarchitettura per la costruzione del pastificio, il quale, oltretutto, auto-produrrà interamente l'energia per il funzionamento degli impianti, attraverso metodi green, come il fotovoltaico e il geotermico, e sarà inserito in un'area verde, con scuola materna, videoteca, ristorante e museo.