

Girasoli, lino e canapa: l'agricoltura ecosostenibile "abita" a San Protaso



Cesare Malerba e Maria Chiara Mutti con i loro prodotti; sotto una coltivazione di papaveri dell'Azienda Agricola Landini

Lino, canapa e girasoli al posto di mais, frumento, pomodori ed erba medica. **L'Azienda agricola Landini Isma**, nelle campagne di **San Protaso**, nasce dal cambiamento. Quello virtuoso, orientato verso l'ambiente e la sostenibilità. Siamo sulle rive del Chiavenna, a pochi chilometri da Castell'Arquato. **Maria Chiara Mutti** ci spiega che i terreni aziendali erano coltivati dalla sua famiglia fin dagli inizi del secolo scorso, prima dal fondatore; Fortunato, e quindi dal figlio Giuseppe, da sempre conosciuto in azienda come "il nonno". Una tradizione familiare che lei ha ereditato con entusiasmo andando però a una nuova identità aziendale grazie all'introduzione di colture oleaginose storiche in Italia come lino e canapa sativa. «Abbiamo trasformato in un business la nostra passione per gli alimenti sani ed innovativi derivati da prodotti che arrivano direttamente dalla terra, lavorati in purezza con amore e semplicità - spiega - partendo da lino e canapa declinati in tre differenti produzioni che comprendono olii, farine ed il geniale canafè. La scelta di investire su queste coltivazioni è stata prima di tutto etica; la canapa in particolare, rispetto ad altre colture richiede un minor apporto idrico e soprattutto, non richiede l'utilizzo di concimi e diserbanti, garantendo prodotti a basso impatto ambientale 100% naturali».

GLI OLII: ottenuti grazie alla spremitura a freddo di semi di canapa e lino -tecnica che mantiene inalterate le proprietà benefiche degli alimenti- sono naturalmente ricchi di Omega-3, Omega-6, antiossidanti, Vitamina E e acidi grassi polinsaturi, garantendo - se assunti con regolarità - una funzione protettiva del sistema cardiovascolare e del sistema gastrointestinale. Da consumare rigorosamente a freddo, possono essere assunti come condimento, o anche in purezza: il loro gradevole odore e la naturale mancanza di acidità li ren-



dono infatti piacevoli anche al consumo diretto.

LE FARINE: anch'esse ottenute grazie alla tecnica della spremitura a freddo, le farine di semi di canapa e semi di lino -disponibili nei comodi formati da 500 gr- sono entrambe ricche di proteine, fibre e sali minerali. Contengono inoltre grassi polinsaturi, che oltre ad essere alleati del nostro benessere, conferiscono all'impasto un'ottima malleabilità. Particolarmente versatili in cucina, questi prodotti possono essere utilizzati in purezza, in aggiunta ad altre

tipologie di farine o come fonte proteica da aggiungere ad insalate e centrifugati.

IL CANAFÈ: è il prodotto sul quale l'Azienda Landini ha deciso di puntare molto, ottenendo nel 2018 il marchio di brevetto Europeo. Si tratta un'invenzione estremamente innovativa che segna una vera e propria rivoluzione nel mondo del caffè: composto in bassissime dosi da semi di caffè, e per la maggior parte da semi di canapa, il Canafè rappresenta una deliziosa bevanda alternativa al classico espresso, con un gusto simile, ma con in più innumerevoli benefici e zero controindicazioni. E' disponibile oltre che nella versione "espresso" e "moka" per l'uso quotidiano, anche nella versione "americano", rendendosi così una bevanda particolarmente adatta agli atleti come fonte proteica e di sali minerali totalmente naturale.

Qualche giorno fa in azienda è stata presentata la joint venture tra Landini e l'**Azienda Agricola Fattoria La Robinia** di Mornico Losana (nell'Oltrepò pavese) che coltiva da quasi 8 anni zafferano, sulle colline del casteggiano, essiccandolo naturalmente (a differenza della quasi totalità di aziende che lo essicca meccanicamente, con essiccatori). «Condividiamo appieno i valori di semplicità, purezza, eticità e qualità, alla base di ogni prodotto firmato da Landini» chiarisce il titolare **Cesare Malerba**, spiegando di aver conosciuto Maria Chiara ai mercati di Slow Food. Obiettivo della collaborazione? «Fare rete tra produttori con i quali ci troviamo in perfetta sintonia e ottimizzare i costi» spiegano entrambi. Ma c'è di più: dalla "complicità" tra la Landini e La Robinia sono nati anche prodotti veri e propri, realizzati con le farine di lino e canapa e naturalmente lo zafferano. Una colomba di Pasqua che è andata a ruba e più recentemente i "Gustostosti", grissini allo zafferano ideali per l'aperitivo (e non solo). Prodotti che abbiamo assaggiato ed apprezzato a Castell'Arquato, alla Panetteria "Casa del pane", assieme a tutte le eccellenze realizzate dalle due aziende.