



**Canapa Sativa Italia (CSI): la canapa industriale genera un mercato alimentare prezioso, la filiera italiana va ricostituita e difesa**

**Il seme di Canapa Sativa:** una farmacia ambulante e l'integratore alimentare più utile per l'equilibrio immunitario, circolatorio e nutrizionale

**Olio, semi e farina di canapa:** gli apporti nutraceutici e gli impieghi in alimentazione umana ed animale

**Francesco, Elia, Davide:** tre storie di giovani imprenditori agricoli - membri di Canapa Sativa Italia (CSI) - che ritornano nelle loro terre natali grazie alla canapa

Canapa Sativa Italia (CSI) è un'associazione senza fine di lucro che mette insieme i più impegnati esponenti dell'industria nostrana da tutto il paese: appassionati e competenti alfieri in giovani agricoltori, sapienti trasformatori ed imprenditori, scienziati e ricercatori. In una parola i nuovi 'pionieri' di un settore antico, la canapicoltura, che ormai copre ogni spettro di una filiera di qualità: dall'agro-alimentare, alla nutraceutica, alla farmacoepa.

Nata come gruppo online nel 2014 con circa 15000 iscritti, si è costituita legalmente nel 2018 e i soci hanno creato un percorso d'adesione molto rigoroso, validato da un comitato etico. CSI è, insieme, un organo non profit divulgativo per il grande pubblico e un gruppo di pressione competente che illustra a decisori politici e al consumatore finale i benefici della pianta, gli ambiti di applicazione e l'importanza per l'agroalimentare italiano.

Nell'ambito di una campagna di informazione istituzionale, Canapa Sativa Italia (CSI) racconta tutta la filiera della canapa (disciplinata dalla Legge 242/16) e ne evidenzia criticità e potenzialità dando voce ai suoi associati: oggi tocca all'impiego alimentare e nutraceutico della canapa per uso umano ed animale. CSI presenterà le grandi doti costruttive, tessili e progettuali della canapa industriale nei prossimi lanci stampa.

Il seme di Canapa Sativa è una farmacia ambulante e l'integratore alimentare più utile per l'equilibrio immunitario, circolatorio e nutrizionale.

Uno sportivo ne ricava doti antinfiammatorie, grande capacità di recupero e rilassamento muscolare. I nutrizionisti ne combinano l'effetto ipocolesterolemizzante con l'aumento del metabolismo. L'apporto di Omega (3, 6) insieme ai terpeni garantisce proprietà anticancerogene, antitrombotiche, antiallergiche e citoprotettive.

Antivirale, antimicotico, antipiretico, cardioprotettivo, antiossidante essenziale ricco in vitamina E (tocoferolo), il seme di canapa è anche anticonvulsivo ed antiepilettico, grazie al suo apporto in cannabidiolo. Come l'olio, cura psoriasi, eczema, artrite reumatoide, osteoporosi, menopausa, sindrome premestruale, diabete, depressione, deficit della memoria e dell'apprendimento, patologie dell'apparato respiratorio, malattie degenerative del sistema immunitario.



### **Francesco Procacci (1984), agricoltore a Cervinara:**

**E' più facile per le ciliegie, le castagne, i grani antichi e le altre mie coltivazioni: con la canapa sativa oggi è una sfida**

**'Era chiaro già agli antichi botanici, guaritori, artigiani:** la canapa è una farmacia ambulante, una fibra versatile ed anche un super-nutriente che apporta in una dieta bilanciata il 20-30% di carboidrati, il 20-30% di proteine e il 10-15% di fibre senza parlare di tutti gli aminoacidi essenziali. Negli anni '30 l'Italia era il paese con la migliore canapa al mondo coltivata su un'estensione di oltre 135.000 ettari. Allora il Sud era alla testa di un impegno fatto di saperi e di importanti ritorni economici. Oggi siamo a meno di 5000 ettari in tutto lo stato.'

A parlare è **Francesco Procacci (1984)**, fondatore dell'[azienda agricola biologica Cereris](#) di **Cervinara (AV), Campania**. Tra i soci di CSI, siede nel Consiglio Direttivo dell'associazione per cui si occupa di Etica e comunicazione.

'Dopo la laurea in marketing ed esperienze lavorative diverse da quelle agricole, coltivo il mio primo campo di canapa in Umbria nel 2014, nel 2015 con la nuova coltivazione seguo per la prima volta anche i processi di trasformazione e poi decido di tornare nella mia terra natale, Cervinara (AV) dove, nel 2016, **ho fondato un'azienda agricola biologica e mi dedico anche alla coltivazione di sativa nei miei campi a cominciare dalla semina: ne ricavo olio, farina e semi** - decorticati e non - ideali da mangiare da soli o accompagnati a muesli, zuppe ed insalate. **E' più facile per le ciliegie, le castagne, i grani antichi e le altre mie coltivazioni: con la canapa sativa oggi è una sfida, perché il nostro mercato è invaso da oli ed altri prodotti alimentari che vengono dall'estero e sono molto più scadenti, ma costano meno.**'

'Ci sono tante varietà di canapa da seme da cui ricavare olio e farina, il fatto che oggi sia una **coltura poco praticata** (anche per fini tessili e non solo farmacopei) dipende anche dalla **mancanza di economia di distretto**. **Questa pianta tenace, coriacea, dalle pro-**

**prietà spettacolari, ha alti costi di lavorazione e potrebbe diventare materiale edizioso dalle doti isolanti e costruttive uniche dopo averci nutrito e vestito, ma questa valorizzazione è ancora assente nel nostro paese e ne inficia la prima, quella di trasformazione alimentare.'**

La *Finola*, i cui semi sono minuscoli e affusolati, produce un olio finissimo mentre la *Futura 75* dai semi grossi e schietti, produce un olio tendente al giallo.

L'olio di semi di canapa, ottenuto rigorosamente da spremitura a freddo, è da consumarsi crudo per condire e accompagnare insalate e ortaggi oppure sul pane ancora caldo, sulle patate lesse e sul pesce: ha un sapore vicino alla nocciola appena matura ed esalta sorprendentemente i sapori.

**'E' venduto in formati di 250 ML perché ha stretti tempi di consumazione. Il prezzo di un olio di semi biologico e spremuto a temperature inferiori ai 28° come il mio olio, non può costare meno di 12/15 euro. Oltre che per condire a crudo, spesso nelle diete è assunto a dosi regolari a cucchiaino grazie al suo apporto di ferro, calcio, manganese e fosforo, vitamine A, E, PP, C, e del gruppo B.'** afferma **Francesco**. **'Ogni bottiglia del mio olio, una busta di semi o di farina, porta nel piatto una scelta di lavorazione antica e sostenibile che parte dall'aratura e dalla concimazione ed include la fresatura, la semina, la raccolta con la trebbiatura fino allo sfalcio e alla ranghinatura. Infine, si chiude con l'imballaggio della paglia risultante dalla trebbiatura'**.

La **farina di canapa**, che si giova di tutte le proprietà nutraceutiche dell'olio e dei semi, è ideale per pane e biscotti, ha un **basso potere calorico** accoppiato a un **importante apporto proteico**. E' ideale per arricchire frullati e minestre in diete vegane. **Senza glutine** si aggiunge a qualsiasi panificazione in ragione del 5/10% della dose di farina richiesta: dai biscotti alle pizze, dalle torte salate ai panini. L'uso della farina di canapa arricchisce il sapore e rende il colore del vostro prodotto da forno più ambrato.

**'Dopo l'estrazione dei semi per uso alimentare, il resto della pianta - dal 70 all'80% - viene smaltito senza valorizzare, per mancanza di impianti in molte parti del paese, la parte verde esterna - adatta per diventare fibra corta tecnica - e la parte bianca interna, il canapulo: se mischiato alla calce diventa una eco-malta dal grande potere isolante, fonoassorbente e traspirante.'** conclude **Francesco Procacci**.



**Elia Barban (1987), agricoltore a Castelfranco Veneto:**

La mia passione per la canapa viene da lontano. Oltre che per gli umani è un alimento zootecnico eccellente

**Elia Barban (1987)** è diventato imprenditore agricolo nel 2017 grazie alla legge 242/16 che permette la coltivazione della canapa (*Cannabis Sativa Linnaeus, Cannabis Sativa L.*) in Italia per la filiera agroindustriale, con un limite di tetraidrocannabinolo fissato allo 0,2%.

**La sua passione per la canapa viene da lontano:** nel 2006, quando era impiegato presso una fornace, **ha conosciuto la canapa in bio-edilizia** (realizzazione di mattoni, pannelli, rivestimenti).

Nel 2014, lavorando **in una ditta che produceva farine**, ha avuto la possibilità di vedere la farina di canapa, toccarla, sentirne il profumo e apprezzarne i valori nutrizionali.

Dopo un viaggio in Australia, ha deciso di tornare e prendersi cura dell'azienda di famiglia, sebbene questo abbia comportato non avere più orari, ferie o week-end liberi. **Da imprenditore agricolo, ha cercato di apprendere nuove pratiche che possono aumentare il benessere dell'animale e migliorare la carne.**

L'azienda di Barban è una delle tre inserite nel progetto *Produrre canapa nella filiera alimentare e agroindustriale*, finanziato dal Programma per lo Sviluppo Rurale della Regione Veneto e guidato dalla Coldiretti Rovigo, che ha messo **in rete le imprese agricole interessate a coltivare la canapa con partner specializzati nel campo scientifico della ricerca varietale, della valorizzazione alimentare e trasformazione in campo zootecnico**. L'obiettivo è la ricostruzione di una filiera produttiva della canapa, affrontando le problematiche delle lavorazioni agro-meccaniche e della trasformazione alimentare e agro-industriale delle diverse parti della pianta, per consentire di migliorare la produttività e competitività aziendale.

Tra i partner scientifici il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione dell'Università di Padova. **Obiettivo del progetto, la tracciabilità di Omega (3, 6) sulla carne.** Attualmente, le fonti di Omega per l'alimentazione animale derivano dal lino, prodotto per

lo più importato dall'estero. E non è mai stata provata al mondo la somministrazione di canapa ai vitelli "a carne bianca". Lo scopo è capire quale può essere l'incidenza della percentuale di farina di canapa sul resto del pasto, per non creare squilibri che possono portare ad alterare il colore della carne dei vitelli. La stalla sperimentale dell'azienda di Elia è stata suddivisa in tre parti: una di controllo (senza farina di canapa), le altre due con percentuali differenti di farina di canapa. Sono state installate anche delle telecamere per monitorare il comportamento degli animali prima e dopo la somministrazione di canapa.

**'Credo che la zootecnia possa avere e dare un ottimo contributo per lo sviluppo di filiere sia assorbendo volumi di scarti produttivi ma soprattutto con nuovi sistemi di alimentazione e benessere dell'animale.** L'importanza del progetto di ricerca va oltre lo stesso settore della zootecnia in quanto analizza le varie parti della piante ed i possibili, reali e concreti impieghi nell'ambito dell'industria agroalimentare in primis o come nuova coltura e fonte di reddito anche per le piccole medie aziende agricole. Ad esempio **il fiore di canapa potrebbe essere inserito con alimento umano così come lo è il fiore di zucchino fritto.** L'aspetto più interessante del **fiore in zootecnia** è dato anche dalle proprietà medicinali e salutari come antinfiammatori e stimolante del sistema endocannabinoide dell'animale', aggiunge **Elia Barban.**

'Essendo l'autosufficienza un obiettivo aziendale, sia mio padre sia io abbiamo sempre avuto un occhio di riguardo per le coltivazioni particolari: soia (quando ancora non era diffusa), girasole, colza. Quando abbiamo puntato sulla canapa, abbiamo però sempre trovato un muro fatto principalmente di ignoranza in tutti i settori, oltre al fatto che viene erroneamente associata alla droga.' afferma Elia Barban.

'Il Veneto è una delle regioni in cui la canapa è sempre stata molto coltivata - le sue aree paludose ne fanno un habitat ideale - e la Serenissima la usava per molte attività navali e costruttive. **La novità è che ora - dagli inizi del Duemila - abbiamo scoperto il suo valore nutrizionale. Purtroppo, nel corso del Dopoguerra, mentre il mondo si è portato avanti con la ricerca e l'innovazione** dal punto di vista meccanico di trasformazione e lavorazione, **l'Italia ne ha bandito la coltivazione.** Non c'è mai stata una visione a 360° della canapa, spesso limitata al solo settore tessile, per questo **sono molto fiero di fare parte di Canapa Sativa Italia (CSI) perché da anni è una guida per chi inizia da zero e per chi, come me, ha già esperienza ma desidera consolidare le sue pratiche o innovare'** precisa Barban che aggiunge anche: 'per coltivare canapa ad uso alimentare, occorre avere i mezzi in proprio per la lavorazione, altrimenti non c'è in Italia una filiera che permetta un ritorno congruo. E CSI è stata eletta a partecipare al Tavolo di Filiera da cui tutti noi speriamo di avere risultati utili a crearla, questa filiera. 'Vorrei arrivare a completare il ciclo produttivo: dalla coltivazione della canapa, all'alimentazione animale, alla commercializzazione del prodotto finito'.





## L'esperienza sannita di Davide Petrollino (1979) con Vitelium ed Hemp Grain Specialist

Andando più a sud, incontriamo  **Davide Petrollino**, 42 anni, biotecnologo e specialista in semi, **socio di CSI dagli albori**. L'azienda agricola di Davide e della sua socia Constanze Engelbrecht è **Vitelium** e si trova a **Provvidenti (CB), Molise**. Questa regione era compresa in Età Augustea nel regio *IV Samnium*, popolata da genti di stirpe sannitica.

“L'interesse prevalente di Vitelium è la **produzione e commercializzazione di prodotti derivati dai semi di canapa**, di olio d'oliva e di prodotti a base di tartufo. **Quella della vendita dei semi di Cannabis sativa da semina è più una necessità dettata dalla volontà di costituire filiere virtuose in Italia** – sottolinea Davide Petrollino – Infatti uno dei punti critici della filiera è l'approvvigionamento delle sementi da semina sempre molto difficoltoso in termini di varietà disponibili, di prezzi e di quantità. **La distribuzione di seme pone l'azienda volutamente al centro di una rete di produttori**. In questo modo diviene possibile il coordinamento di più realtà, il **trasferimento di conoscenze** e soprattutto **la raccolta e la condivisione di dati reali sull'andamento delle colture in diversi areali**. Nel 2017 abbiamo seguito più di 30 aziende medie e piccole, abbracciando una latitudine compresa tra il 42° ed il 46° parallelo su otto regioni Italiane. Questo ha permesso di incrociare dati di semina, di andamento colturale e di resa preziosissimi per il miglioramento della produttività in campo”.

**Come ha dichiarato di recente anche a Canapa Oggi, Petrollino insiste sulla natura reale della filiera 'canapa'**: “Non è in questa sede che s'intende affrontare esaustivamente le problematiche del settore ma vorrei porre l'accento sulle sementi da semina. Questo è un aspetto che interessa tutti i produttori di canapa e che può senza dubbio essere determinante della resa quali-quantitativa e, di conseguenza, influire positivamente sulla competitività. **Le possibili filiere della canapa sono tante ma riconducibili per sommi capi a tre macro-aree, ovvero: bacchetta, seme e fiore**.

- La bacchetta quindi fibra e canapulo o biomassa tal quale è di primaria importanza perché rappresenta la parte maggiore della pianta e può avere ricadute importantissime nel settore dei biomateriali (bio-edilizia e bio-plastiche), dei tessuti e delle carte di pregio. Soffre di un ritardo tecnologico in termini di meccanizzazione delle operazioni in campo e della carenza di impianti di trasformazione performanti.
- La produzione di seme è, se si vuole, il modello più diffuso in Italia per via della grande tradizione e capacità di trasformazione del settore agro-alimentare. La frammentazione rende particolarmente onerosa e difficoltosa la gestione del seme in post-raccolta e la **carenza di cultivar selezionate per ambiente mediterraneo** espone a rischi di perdite importanti in coltura non irrigua.
- Le inflorescenze ad oggi rappresentano un potenziale indotto milionario. In questo caso la carenza di una regolazione legislativa specifica rappresenta il limite di sviluppo maggiore. Anche l'impossibilità di usare varietà selezionate per la produzione di CBD o con tenori di THC superiori allo 0,2-0,6 %, limita enormemente lo spettro varietale e costringe gli "imprenditori avventori" del settore a ripiegare su varietà selezionate per altri scopi che però mostrano una attitudine soddisfacente anche per la produzione del fiore.

Ufficio Stampa

Diana Marrone

*pr/undercover*

*press officers&event designers*

Milano, Venezia, Napoli

[prundercover@gmail.com](mailto:prundercover@gmail.com)

[+393495517623](tel:+393495517623)