

Notizie

dal mondo del **Biologico**

• **BIO, ANCORA TANTA IGNORANZA**

La vigilia del Sana, il Salone internazionale del naturale che si è svolto lo scorso settembre a Bologna, è stata caratterizzata dalla polemica sui rischi del biologico, lanciata da *L'espresso* e controbattuta da tutto il settore, FederBio e Assobio in testa. Sfatiamo, quindi, una volta per tutte, i principali pregiudizi che colpiscono i prodotti bio.

Il biologico è più caro?

Per fornire una risposta adeguata a questa domanda le comparazioni vanno fatte in modo omogeneo, mettendo a confronto fasce analoghe di prodotti. Nel caso dell'olio extravergine, ad esempio, dobbiamo tenere in conto che quello bio è un prodotto normalmente di buona qualità, perché prevede l'impiego di olive italiane ed è spesso ottenuto per spremitura a freddo. Paragonato a un olio di oliva di «primo prezzo», acquistato in un supermercato, è indubbio che costa di più.

Se però, più correttamente, il confronto viene fatto con oli di qualità prodotti con olive italiane (ad esempio un olio dop, per il quale è obbligatorio l'utilizzo di varietà locali stabilite in base a un preciso disciplinare), spesso si scopre che l'olio bio è più conveniente. Il discorso è valido anche per altri prodotti. Prendiamo il pollo. Se il metro di paragone per un pollo bio è un normale pollo acquistato sul banco, allora il bio sembra avere un costo stratosferico. Se invece il confronto viene fatto con un pollo «ruspante» o allevato a terra o alimentato solo con prodotti vegetali, anche qui la differenza

di prezzo, se c'è, è trascurabile.

Il prezzo non è quindi legato soltanto al «marchio biologico» ma a scelte che molto spesso privilegiano la qualità, anche con costi produttivi maggiori. È il caso, per esempio, del recupero nel biologico di varietà vegetali e razze animali tradizionali, magari meno produttive ma apportatrici di caratteristiche organolettiche pregiate.

Il biologico fa bene?

Di certo il biologico fa bene all'ambiente, agli agricoltori che non usano prodotti chimici pericolosi per la loro salute, alle falde acquifere, agli animali allevati, che godono di un benessere sicuramente superiore ai loro «colleghi» degli allevamenti industriali.

In base alle norme comunitarie non è possibile pubblicizzare il biologico affermando che giova alla nostra salute. Sono numerosi, però, gli studi scientifici – in Italia e all'estero – che

+9% PER LA SPESA BIO

Crescono gli acquisti domestici di prodotti biologici nel primo semestre 2007, rispetto allo stesso periodo del 2006. Latte e derivati, frutta e verdura sono quelli con i maggiori livelli di spesa. Molto sostenuto anche il tasso di crescita dei prodotti per l'infanzia. Nel primo semestre del 2007 i consumatori italiani hanno aumentato dell'8,9% i loro acquisti di biologico, rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. I dati Ismea confermano quindi la crescita del primo trimestre (vedi *Origine* n. 5), in base alle rilevazioni effettuate nell'ambito dell'Osservatorio sui consumi domestici agroalimentari, realizzato in collaborazione con ACNielsen. La rilevazione, effettuata su un panel di 9.000 famiglie italiane, non comprende i consumi extradomestici e gli acquisti effettuati dalle famiglie italiane presso i negozi specializzati nella vendita di prodotti biologici.



dimostrano i vantaggi alimentari dei prodotti biologici, evidenziando la presenza di più sostanze utili rispetto ai prodotti tradizionali, come vitamine e antiossidanti. E crescono nel nostro Paese i consumatori convinti del valore del biologico, fatto che rappresenta una delle principali spinte all'acquisto.

Il biologico è davvero controllato?

Un'altra polemica che spesso sembra costruita ad arte è quella sul sistema dei controlli. Troppo pochi o incompleti, secondo alcuni. Va ricordato, però, che la certificazione del biologico è una certificazione di processo: viene garantito il modo in cui viene sviluppata la coltivazione o l'allevamento. Le analisi sui prodotti (ma anche sul terreno), svolte dagli organismi di controllo, vengono effettuate proprio per verificare il rispetto delle norme di produzione. Le frodi, purtroppo, si ripercuotono negativamente su tutto il settore, penalizzando la stragrande maggioranza dei produttori biologici, che operano in modo onesto. Di sicuro, si può affermare che quello biologico resta uno dei settori in assoluto più controllati di tutto l'agroalimentare.

Pier Francesco Lisi



• IL VINO AL BIOFACH 2008

Sarà il vino biologico (o da agricoltura biologica) il protagonista assoluto della edizione 2008 di BioFach, il Salone mondiale dei prodotti biologici che si svolgerà a Norimberga dal 21 al 24 febbraio.

Una scelta dettata senza dubbio dal successo che da anni accompagna l'International Organic Wine Award, il premio internazionale dei vini biologici, dalla partecipazione record del 2007, con 300 cantine provenienti da 13 Paesi, e anche dalla crescente richiesta di vini da agricoltura biologica in tutto il Nord Europa.

Nel nuovo Padiglione del vino si attende per il 2008 una partecipazione record e la presenza, accanto ai tradizionali Paesi produttori, di nuove realtà emergenti, anche nel bio, come Argentina, Cile, Grecia e Turchia. Al concorso enologico, che nel 2007 ha visto in lizza 1.000 vini bio, si affianca il concorso per i migliori oli biologici.

P.F.L.

• ROMA CAPUT BIO

700.000 visitatori hanno partecipato, a metà ottobre, alla seconda edizione di Biofiera. Il pubblico per quattro giorni ha avuto la possibilità di acquistare, conoscere e degustare le più pregiate produzioni dell'agricoltura biologica italiana. Tante le aziende presenti e le iniziative organizzate al parco dell'Aventino a Roma. A disposizione dei visitatori un Bioristorante e un Biobar, oltre a distributori automatici di latte crudo e di frutta, ovviamente bio.

Grande attenzione per i bambini. Per loro è stato previsto un «bio picnic» e l'esperienza di mini-casari, per imparare l'arte di fare il formaggio. «Un crocevia di esperienze e di confronto che servirà a consolidare il sistema

biologico regionale» ha commentato Daniela Valentini, assessore regionale all'agricoltura del Lazio.

P.F.L.

• IN DIFESA DELLE API

Si chiama Mielinbio il premio riservato ai mieli biologici, collocato nel contesto di «Mielinumbria», manifestazione apistica in programma a Foligno dal 23 al 25 novembre prossimi.

Il concorso è organizzato dal Comune di Foligno, in collaborazione con l'Associazione Città del bio, l'Aiab e l'Associazione produttori apistici umbri. Il concorso punta a mettere in rilievo l'importanza dell'agricoltura biologica in rapporto ai mutamenti climatici degli ultimi anni. La produzione biologica è molto diffusa in apicoltura, visto che le api sono esse stesse un indicatore della qualità ambientale. La necessità di difendere il forte legame tra il lavoro delle api e le attività dell'uomo, sancito da millenni di «stretta collaborazione», assume quindi rilevanza per la difesa del sistema agro-ambientale e di tutela della biodiversità.

P.F.L.



• NEGOZI CERTIFICATI

La legge prevede dal 2005 controlli capillari sugli esercizi commerciali bio. In un panorama di 400 bio-negozi certificati sui 1.000 esistenti in Italia, l'Istituto per la certificazione etica e ambientale ha rilasciato alcune stime sui 214 controllati dall'ente.

La regione che vanta il maggior numero di negozi certificati è il Veneto (58), seguita da Friuli V.G (23), Emilia-Romagna (22) e Piemonte (21). All'ultimo posto Abruzzo, Campania e Basilicata con un solo negozio a testa certificato, precedute da Calabria (2), Marche (2) e Umbria (3).

Un significativo impulso all'ingresso dei punti vendita nel sistema di controllo è derivato dalle convenzioni di Icea con i principali distributori specializzati italiani come i 56 negozi NaturaSi e quelli appartenenti alla rete a marchio Aiab.

• ATTENZIONE ALLA DISTANZA

Tra i consumatori di prodotti biologici si va diffondendo la tendenza a considerare con interesse la distanza percorsa da un alimento per arrivare dal luogo di produzione al consumatore. Più chilometri deve infatti percorrere il prodotto per arrivare al luogo di distribuzione, più consumo di risorse energetiche comporta, più inquinamento ambientale produce. Di qui si spiega – anche nel settore bio – l'interesse per l'acquisto direttamente nelle aziende agricole o nei farmers market. In particolare, questi mercati gestiti direttamente dai produttori stanno affermandosi non solo negli Stati Uniti – dove si parla di boom – ma anche presso i consumatori del nostro Paese (vedi *Origine* n. 4 del 2007).

Tra le motivazioni, non solo la sensibilità ecologica ma il desiderio di risparmiare riducendo i passaggi tra i diversi anelli della filiera. I dati dell'Osservatorio nazionale sulla spesa in campagna promosso da Coldiretti e Agri 2000 indicano che quasi sette italiani su dieci hanno fatto acquisti direttamente nelle im-



prese agricole giudicandoli in maggioranza convenienti con un aumento a 2,4 miliardi di euro del valore degli acquisti di vini, ortofrutta, olio, formaggi e altre specialità.

D'altra parte – riferisce la Coldiretti – secondo una indagine di Agri 2000, l'aumento degli italiani che hanno fatto acquisti direttamente dagli agricoltori è giustificato anche da un risparmio atteso compreso dal 20 al 30%, ferme restando le superiori garanzie di freschezza e genuinità.