

All'inizio del 2005 le aziende certificate biologiche, nel mondo, erano 558.449, in 108 paesi, per un ammontare di oltre 26 milioni di ettari e con un valore di mercato superiore ai 25 miliardi di euro. Milioni di "attori" sono coinvolti nella produzione, nel marketing, nella trasformazione e nella distribuzione di prodotti biologici. Ifoam (International federation of organic agriculture movements) ha sottolineato, in occasione del World food day, la rilevanza dell'agricoltura biologica nel promuovere e incrementare la biodiversità e la sicurezza alimentare, e nel creare un futuro ecologico, sociale ed economicamente sostenibile per tutti.

Noi italiani nel campo del biologico occupiamo il primo posto in Europa e il terzo nel mondo come produttori, ma siamo consumatori modesti e svogliati. Coltiviamo frutta e ortaggi fantastici ma li riserviamo soprattutto al mercato

Nasce una nuova stagione del biologico. È un consapevole ritorno alla tradizione. Ma attraverso la ricerca, la sperimentazione e l'innovazione. Per avere prodotti buoni, sani e rispettosi dell'ambiente

a cura di **Cristina Galassi**

Un ritorno (scientifico) alla natura

del Centro Europa, lasciando che in Italia prevalga la diffidenza. Questa contraddizione è legata alla nascita della nuova stagione del biologico, cioè il biologico non più come evoluzione scontata di millenni di agricoltura, ma come ritorno consapevole alla tradizione dopo la ubriacatura da eccesso di chimica degli ultimi decenni del secolo scorso.

Il biologico rappresenta oggi una voce in espansione (costituisce il 7 per cento delle nostre entrate agricole) ma con una domanda interna modesta (80 euro di spesa media annuale per famiglia). Una tendenza appena scossa negli anni Novanta dalla conversione della grande distribuzione: Coop, ad esempio, nei suoi negozi ha visto il suo biologico in crescita da un decennio, un settore che ha



Si apre il 23 settembre la 36ª edizione della "Mostra Mercato dei prodotti della Val di Gresta". Un'occasione per avvicinarsi al mondo agricolo. E gustare, sul campo, le produzioni biologiche trentine.

L'orto biologico del Trentino

Torna la Mostra Mercato dei prodotti della Val di Gresta, che dal 23 settembre proporrà un intenso programma di appuntamenti per grandi e bambini. Il programma prevede, fino all'1 ottobre, anche l'esposizione e la vendita dei prodotti tipici, la fiera dei prodotti biologici e la visita al Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta, durante la quale sarà possibile vedere non solo come i prodotti vengono conferiti e lavorati, ma anche la macchina della cosiddetta quarta gamma, cioè quella che lava, taglia e confeziona gli ortaggi rendendoli "pronti per l'uso". La manifestazione proseguirà nei fine settimana di ottobre, con itinerari e eventi.

Durante tutto il periodo della manifestazione sono previsti molti appuntamenti con l'agricoltura biologica, nei quali sarà possibile assaggiare gli ortaggi, grazie alle visite in campo: un modo diverso per presentare le produzioni biologiche e parlare di ambiente, di tutela della biodiversità, di salute, di alimentazione e gusto, di benessere, di consumo critico e responsabile. La vendita dei prodotti ortofrutticoli si protrae per tutto ottobre (sabato e domenica



Cos'è l'agricoltura biologica

“Modalità di produzione basata sull'adozione di tecniche di coltivazione e di allevamento a basso impatto ambientale. I prodotti che si ottengono sono sani, ad alto valore nutrizionale ed esenti da contaminazione, provenienti da aziende polifunzionali ed ottenuti cercando di ridurre al minimo l'utilizzo di energie ausiliarie, se non quelle previste dal Reg. Cee 2092/91. L'agricoltura biologica è l'unica forma di agricoltura controllata in base a leggi europee e nazionali: ci si basa su un Sistema di Controllo uniforme in tutta l'Unione Europea. L'azienda che vuole avviare la produzione biologica notifica la sua intenzione alla Regione e ad uno degli Organismi di controllo e certificazione autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Le aziende agricole che producono con il metodo biologico devono documentare ogni passaggio della produzione assicurando la totale tracciabilità del prodotto biologico”. (dal sito del Ministero delle politiche agricole e forestali)



Coccinelle contro i parassiti, funghi contro la mosca olearia. La nuova sfida del biologico: superare il concetto di agricoltura tutta zappa e innaffiatoio per integrarlo con gli aspetti più avanzati delle scienze agrarie, come l'uso degli insetti o dei microrganismi buoni contro quelli cattivi.

resistito pure alla crisi economica dello scorso anno (che ha raddoppiato la resistenza a pagare di più per aver un prodotto biologico).

Il biologico si trova dunque di fronte ad una nuova sfida: battere l'agricoltura tradizionale sul terreno della ricerca e della tecnologia. Affidarsi alla scienza e all'innovazione per risolvere i problemi inerenti ai prodotti bio: rese ridotte e maggiore deperibilità. Superare il concetto di agricoltura tutta zappa e innaffiatoio e innervare il concetto di “natura al cento per cento” con gli aspetti più avanzati delle scienze agrarie: uso degli insetti o dei microrganismi buoni contro quelli cattivi, rotazione delle colture, utilizzo razionale dei fertilizzanti, risparmio dell'acqua e scelte di tecniche di conservazione non nocive alla salute.

L'Italia, terzo produttore al mondo di frutta, ortaggi e cereali biologici è sul podio anche per quanto riguarda ricerca, sperimentazione e innovazione. A Pozzuoli l'Istituto di chimica e tecnologia dei polimeri sta sperimentando un nuovo metodo di fertilizzazione del suolo, che utilizza capsule biodegradabili che rilasciano il fertilizzante in maniera graduale, ga-

rantendo un livello di nutrizione costante nel tempo. Un fungo mescolato a melasse naturali sta contribuendo in Grecia a sconfiggere la mosca olearia; cosparso su 1700 ettari di olivi dell'Isola di Citera si è mostrato un degno sostituto dei pesticidi a base di fosforo. Un altro fungo, hanno dimostrato gli agronomi dell'Università di Neuchatel e del politecnico di Zurigo, è in grado di neutralizzare due malattie della vite molto diffuse: il mal dell'esca e l'eutipiosi. Ma di biologico in agricoltura non esistono solo concimazione e lotta ai parassiti tramite funghi, altri microrganismi o insetti utili. Anche la conservazione dei prodotti è un passo da curare con particolare attenzione, per far arrivare al consumatore frutta e ortaggi che per loro natura deperiscono più rapidamente rispetto a quelli trattati chimicamente. «Per le vaschette per i prodotti da consumare freschi – spiega Sebastiano Vanda, ricercatore dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Consiglio nazionale per le ricerche – sperimentiamo delle pellicole cosiddette “intelligenti”, che fanno respirare il vegetale ma evitano un eccesso di ossigeno che accelererebbe l'ossidazione. Si tratta di polimeri di derivazione industriale, tutti ancora a

segue a pag. 12

compresa) presso le sedi di tutti i produttori della valle; molte le manifestazioni previste (concerti, degustazioni curate dagli chef locali, animazione e laboratori per grandi e piccoli).

In Val di Gresta i campi si aprono tra i boschi, sui pianori e su piccoli appezzamenti ricavati sui pendii della valle e sostenuti da chilometri di muri a secco: una sorpresa per chi cammina in ambienti tipicamente montani, con l'occhio alle cime dei monti e l'altro attento alla bellezza del sottobosco. La coltivazione qui è a pieno campo, condotta da piccole aziende agricole, in un ambiente ricco di siepi e di alberature naturali che permettono di ottenere prodotti genuini, di elevata qualità in pieno rispetto della biodiversità e della salute dei produttori e dei consumatori. La Valle, infatti, presenta tre microclimi e uno sviluppo in altitudine che va dai 400 m di Loppio ai 1300 di passo Bordala. Una varietà geografica e morfologica che, unita alla purezza dell'aria, sempre mitigata dall'Ora del Garda, e ad una zonazione naturale assicura le condizioni ideali per una coltivazione agricola di qualità, con le singole specie e varietà collocate nell'ambiente più adatto.

Dalla fine degli anni '70 si sono diffusi in Val di Gresta metodi di coltivazione sempre più rispettosi dell'ambiente, con il passaggio alle tecniche del biologico. Questo assicura ai prodotti grestani qualità e pregio assai riconosciuti. In particolare, meritevole di

considerazione e di un presidio gastronomico specifico è proprio la patata grestana, a cui si affiancano più di venti ortaggi tra cui il cavolo, la carota, il sedano rapa, il porro, il cavolfiore, il cetriolo, la cipolla, il fagiolino, la lattuga, il pomodoro, il radicchio e la zucchina.

Durante la Mostra mercato prosegue anche l'incontro tra il mondo dell'artigianato e quello dell'agricoltura, e quest'anno sarà protagonista la lana. Sarà infatti possibile percorrere, passo dopo passo, tutta la filiera della lana: dal taglio del pelo della pecora al capo finito. E domenica 24 settembre, nel padiglione fieristico, prenderà la scena la lavorazione della lana, dalla filatura alla cardatura, fino alla sfilata di abiti fatti in lana. Fuori, un piccolo gregge di pecore in un recinto aspetterà i visitatori più piccoli. (C.G.)



Per informazioni

Comitato Mostra Mercato Val di Gresta
0464 802915 – 320 4313608
mail@valdigresta.info - www.valdigresta.info

Sono tantissimi i prodotti da agricoltura biologica a marchio Coop. Ci si può alimentare bio dalla prima colazione alla cena. Con la sicurezza di un doppio controllo. Ecco perché.

Bio e Coop: doppia sicurezza

Le produzioni da agricoltura biologica non sono più considerate una nicchia, ma si sono guadagnate uno spazio nel mercato e sulla tavola. Dal 1994 al 2004 una crescita costante e consistente ha caratterizzato i prodotti biologici in Italia e, in modo ancora più marcato, nella grande distribuzione dove la scelta di prezzi più contenuti ne ha favorito le vendite.

I consumatori che scelgono biologico lo fanno nel 58 per cento dei casi perché sono convinti che siano più sicuri per la salute, il 18 per cento li sceglie perché non contengono prodotti chimici, e l'11 per cento perché li vede come un valido supporto ad uno sviluppo ecologico. I prodotti più conosciuti, familiari e consumati restano gli ortofrutticoli, ma hanno guadagnato terreno e credibilità anche le carni di animali allevati secondo i parametri dell'agricoltura biologica, come pure le uova e il latte con tutti i suoi derivati.

COSA OFFRE COOP

I prodotti Coop da agricoltura biologica sono tantissimi: nella linea bio-logici si va dalle mele alla passata di pomodoro, dalle uova ai biscotti. Ne troviamo 20 anche nella linea crescendo, dedicata ai bambini, dagli omogeneizzati ai nettari di frutta, e 6 nella linea solidal: banane, zucchero di canna, tavolette di cioccolato, caffè.

Si è puntato non solo ad avere prodotti sicuri ma anche convenienti. Un lavoro molto accurato è stato effettuato per garantire anche prodotti con buone caratteristiche sensoriali, come confermato dai test effettuati presso i consumatori.

Coop ha scelto volontariamente di assoggettarsi al regime di controllo Ce ai sensi del Reg. 2092/91 e per questo riceve gli audit di un ente di certificazione accreditato dal Ministero, il Ccpb, il quale controlla tutta la movimentazione del prodotto a Marchio Coop biologico che deve essere coerente con le autorizzazioni alle ristampe delle etichette e dunque con le quantità di prodotto biologico effettivamente prodotto e commercializzato.

I prodotti biologici a Marchio Coop, oltre ad esser conformi a quanto previsto dalla legislazione comunitaria, offrono ai consumatori le stesse garanzie dei corrispondenti prodotti convenzionali; su questi prodotti sono effettuate verifiche di tipo chimico, fisico, microbiologico, organolettico e nutrizionale.

Coop effettua, sui fornitori e sul prodotto biologico a Marchio Coop, attività di controllo che affiancano quanto già è svolto dagli enti di certificazione del biologico.

Opera innanzitutto la selezione e qualifica dei fornitori effettuata con una rigorosa procedura di ingresso; i fornitori sono poi controllati periodicamente tramite verifiche ispettive "dedicate".

I prodotti Coop oltre ad essere soggetti ai controlli di legge e dell'ente certificatore (Ccpb), sono inseriti nel piano di controllo di tutti i prodotti a marchio, per cui hanno effettivamente un doppio regime di controllo.



continua da pag. 11

livello sperimentale. Il costo per il momento è elevato, certo, ma si tratta di un settore di mercato in via di sviluppo. Questo porterà probabilmente ad un aggiustamento dei prezzi».

Oltre alla pellicola anche il materiale della vaschetta ha il suo compito. «Alcuni materiali dalla struttura spugnosa assorbono etilene» spiega Roberto Balducci, responsabile della sezione Sviluppo sostenibile del sistema agroindustriale dell'Enea. «Questa sostanza viene sprigionata dai prodotti in decomposizione, e a sua volta accelera il processo di deperimento. Usando vaschette che assorbono etilene, pellicole intelligenti o prodotti naturali che rallentano l'ossidazione come l'acido citrico, possiamo aumentare la vita dei prodotti biologici anche del 20 per cento. In pratica due o tre giorni più del normale».

Dei pro e contro dell'agricoltura biologica si è interessata anche l'università di Stanford, che lo scorso 7 marzo ha pubblicato un articolo sulla rivista scientifica *Proceedings of the National Academy of Sciences*.

I frutteti biologici, è la conclusione dello studio americano, hanno un impatto ambientale pari a un quinto rispetto alle coltivazioni tradizionali. «L'aumento della produzione agricola degli ultimi 60 anni - scrive nell'articolo Sasha Kramer, ricercatrice dell'università di Stanford - e l'aumento dei fertilizzanti a base di azoto hanno provocato un notevole inquinamento. Il problema è ancor più grave se si pensa che l'uso dei concimi azotati raddoppierà o triplicherà entro il 2050».

Il biologico dunque, grazie alla ricerca, si migliora e assicura sempre maggiori garanzie al consumatore. Già, ma come essere sicuri dei marchi che compaiono sui prodotti biologici? Quali sono i passaggi a cui un'azienda viene sottoposta per garantire la bontà dei suoi prodotti biologici?

Con ispezioni, controlli e certificati: la strada per ricevere il marchio di produzione

biologica è lunga. Tanti i passaggi: per conoscerli seguiamo la giornata di un tecnico controllore, colui che va fisicamente sul campo a ispezionare le coltivazioni che accertarsi che queste siano davvero biologiche come vengono dichiarate dall'azienda. «Esistono due tipi di ispezioni – spiega Nino Paparella, presidente di Icea, l'Istituto di certificazione etica e ambientale – ci sono quelle preannunciate, di concerto con l'azienda, e quelle che invece avvengono a sorpresa. In ogni modo, per ricevere il marchio di certificazione, un'azienda deve innanzitutto presentare una richiesta all'organismo di controllo: in Italia ce ne sono 19 e uno di questi è Icea. Dopo aver valutato la completezza delle informazioni contenute nella richiesta (ad esempio dove sono localizzate le aziende, che tipo di colture vengono praticate), avviene la verifica sul campo. Per vedere se dove viene dichiarato un uliveto, questo esiste davvero».

È qui allora che entra in gioco il tecnico controllore che ha il compito di raccogliere dei campioni da sottoporre poi ad analisi chimiche. Quindi la palla passa a una commissione di certificazione, composta da rappresentanti di produttori, consumatori e mondo tecnico-scientifico che decide se l'azienda merita o no di ricevere il marchio biologico.

Ma non finisce qui. Perché prima di commercializzare un prodotto come biologico passano come minimo due o tre anni, durante i quali sul prodotto deve essere scritto che questo è «in conversione all'agricoltura biologica».

«E comunque il consumatore ha sempre la possibilità di verificare se il prodotto è veramente biologico: basta infatti chiamare l'organismo di controllo indicato sull'etichetta di ciascun prodotto e comunicargli il codice che compare sulla stessa etichetta: se questo corrisponde a quello rilasciato dall'organismo di controllo ogni ulteriore dubbio viene dissipato».

(Tratto da "L'Italia è bio, ma non lo sa", La Repubblica 22/4/2006)



Ma non solo. Lungo i 300 chilometri di "Giusto un Giro" si incontrano tante realtà dell'economia solidale trentina. Dal commercio equo alla cooperazione sociale, fino alla bioedilizia e all'eco museo.

di **Dario Pedrotti**

Biologico in bicicletta

La mattina del 10 luglio, mentre mezza Italia si alzava assonnata per la notte passata a festeggiare la vittoria della nazionale ai mondiali di calcio, dieci ciclisti stavano già pedalando lungo la ciclabile della val Rendena. Il cielo, azzurro come la maglia della nazionale, e il rosa di una Gazzetta dello sport che spuntava dal bagaglio di uno di loro, erano probabilmente le uniche cose che legavano due esperienze che non avrebbero potuto essere più diverse.

I ciclisti con la gazzetta erano partiti 4 giorni prima da Trento, per fare "Giusto un Giro", come lo hanno chiamato loro: 300 chilometri sulle strade di val di Non, val di Sole, val Rendena, val del Chiese, val di Gresta, piana di Arco e Val di Gresta per poi tornare a Trento dopo poco meno di 4000 metri di dislivello complessivo.

Scopo del "giro", promuovere la seconda edizione della fiera "Fa' la Cosa Giusta!", andare ad incontrare alcune delle realtà dell'economia solidale sparse sul territorio del Trentino occidentale, e testare il "Giro dell'orso bruno", uno dei 12 percorsi cicloturistici

progettati da Trentino Arcobaleno per permettere ai turisti con le due ruote di percorrere palmo a palmo quasi tutta la provincia.

I mondiali, si diceva. È sembrato quasi un segno del destino che la sera della finale, l'eterogenea comitiva di ciclisti tutt'altro che professionisti, si trovasse forse nell'unica zona del Trentino dove il segnale della Rai tv non arrivava. All'agritur La Trisa, dove il gruppo era ospite di Manuel Cosi per visitare la sua azienda di yogurt biologico (unica in Italia a poter garantire tutto il latte da Razza Rendena) e ristorarsi con le sue minestre di verdure, la finale arrivava solo attraverso la radio, in un'atmosfera anni '60, ben lontana da quella delle piazze con il maxischermo. Lontana almeno quanto è sembrata lontana dall'euforia effimera dei festeggiamenti nelle strade con i clacson e le bandiere, soddisfazione profonda che ha accompagnato i cicloturisti. Soddisfazione che hanno ritrovato in loro in cima ad ogni salita e al termine di ogni giornata guadagnata pedalata dopo pedalata, ma anche nelle molte persone incontrate, protagonisti di

segue a pag. 14