

Speciale Bio



A cura di Nunzia Capriglione

Una sfida per crescere

La scarsità della materia prima. Il dibattito sull'impiego dei nitriti e dei nitrati. Il prezzo finale elevato. Ma chi ha accettato la scommessa ha visto incrementare il proprio business. Soprattutto all'estero. E l'Italia, finalmente, non sta più a guardare.

Quello del biologico, per la salumeria italiana, non è un comparto semplice. Tuttavia è ricco di opportunità. I dati Ismea mostrano che in Italia i consumi dei salumi e degli elaborati di carne biologici incidono per l'1,8% sugli acquisti complessivi dei prodotti bio confezionati. Un dato molto contenuto, se si considera che per il lattiero caseario la quota è del 18,6%. Nonostante ciò, il trend è in crescita. Nel 2009, infatti, i consumi dei salumi bio sono aumentati addirittura del 91,2% rispetto al 2008. E nel 2010 del 56,4% rispetto all'anno precedente.

Ma quali sono i fattori che ostacolano lo sviluppo di questo settore?

Innanzitutto la scarsità della materia prima. Oggi, in Italia, il numero di capi suini allevati nel rispetto dell'agricoltura biologica è davvero limitato. I dati di Sinab (Sistema di informazione nazionale sull'agricoltura biologica), relativi al 31 dicembre 2009, parlano di poco meno di 26mila unità: 25.961. Di questi, 17.716 sono maiali da ingrasso, 5.108 scrofe riproduttrici a cui bisogna aggiungere 3.137 suini identificati come "altri maiali". Quindi, i pochi produttori italiani che realizzano salumi biologici sono costretti ad acquistare la materia prima dall'estero. Oltre a essere "obbligati" a ritmare la produzione sulla base della disponibilità della materia prima.

Ma la difficoltà maggiore, che per anni ha bloccato lo sviluppo di questo business, è da ricercarsi nel dibattito che si è sviluppato in merito all'impiego di nitriti e nitrati. Solo recentemente, infatti, con il Decreto del 27 novembre 2009, in merito a quanto già stabilito dal Regolamento Ce n.889/08 (allegato VIII), il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha autorizzato: "L'uso del nitrito di sodio e del nitrato di potassio, nel rispetto delle condizioni specifiche poste dal regolamento, senza l'obbligo di alcuna dimostrazione da parte dell'operatore che intenda utilizzarli".

Autorizzazione "negata" per i prosciutti con osso e i culatelli. In questo caso, il produttore deve fornire al Mipaaf "adeguata dimostrazione circa l'inesistenza di un metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto". Proprio perché per anni sono mancate disposizioni

chiare in questo senso, diversi salumifici hanno preferito non avviare la produzione biologica, sebbene avessero ottenuto tutte le necessarie certificazioni. In merito al passato divieto sui nitriti e nitrati è curioso notare come, in realtà, i quantitativi in un salume siano di gran lunga inferiori a quelli presenti in altri prodotti come, ad esempio, l'acqua. Dove, in un litro, se ne trovano anche 2,9 mg. Quantità presente in un chilo e mezzo di salume... Ma è molto più probabile che nell'arco di una giornata si arrivi a bere un litro d'acqua piuttosto che mangiare un chilo e mezzo di prosciutto cotto.

Nonostante queste difficoltà, anche tra i salumifici italiani non sono mancati i pionieri. Così quanti hanno accettato la sfida e hanno avviato la produzione di salumi biologici oggi, più che in passato, sanno di aver sostenuto un investimento intelligente. Che ha permesso loro di crescere, innanzitutto all'estero. I paesi del Nord Europa sono quelli in cui le vendite di salumi bio registrano gli incrementi più interessanti. E nei punti vendita di queste nazioni il salume italiano, già di per sé sinonimo di qualità, se è anche biologico, ottiene riscontri molto interessanti. Non è un caso che, attualmente,

gran parte dei produttori italiani di salumi biologici destinano la loro produzione soprattutto ai mercati esteri. Dove questi articoli sono venduti, normalmente, anche nei punti vendita della Grande distribuzione. Oltre che nei negozi specializzati nella vendita di articoli bio.

Tutto ciò non significa che, in Italia, non ci sia da parte della distribuzione alcun interesse rispetto a questa tipologia di prodotto. Al contrario. I produttori iniziano a rilevare un maggiore interesse delle insegne della Grande distribuzione. Si tratta di un primo approccio, molto timido, anche a causa del prezzo finale del prodotto, superiore rispetto a quello convenzionale, ma che può essere un'ottima base di partenza. Considerando l'attenzione crescente dei consumatori nei confronti di questo settore. Un altro canale in cui i salumi biologici sono sempre più presenti è quello delle mense, soprattutto scolastiche. Dove, tra le varie tipologie di prodotto, il prosciutto cotto e la bresaola sono quelli più richiesti.

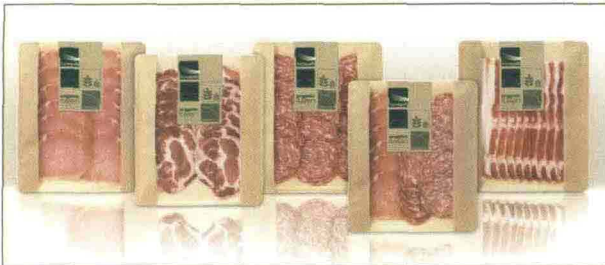
Insomma, le premesse ci sono. Occorre solo imparare da chi, già da diversi anni, presidia il comparto, con successo.

Fumagalli industria alimentare

"Il nostro bio arriva anche in Giappone"

"Da poco più di un anno e mezzo, le richieste di salumi biologici sono in crescita costante", è moderatamente fiducioso Francesco Pizzagalli, amministratore delegato del Salumificio Fumagalli di Tavernerio, in provincia di Como. "Gli incrementi maggiori si registrano soprattutto sui mercati esteri. Per quel che ci riguarda, il 90% dei nostri salumi bio trova la sua collocazione perfetta in paesi come Regno Unito, Finlandia, Svezia, Danimarca. Recentemente abbiamo avviato delle importanti collaborazioni in Francia e in Giappone. Con piacere, inoltre, abbiamo notato anche in Italia una rinnovata attenzione da parte delle insegne della grande distribuzione". L'azienda lombarda presidia il mercato biologico da poco più di tre anni. La gamma, denominata Bio Fumagalli e caratterizzata da un packaging che

valorizza le peculiarità di questa produzione, comprende diverse referenze: dal prosciutto di Parma, alla mortadella; dal prosciutto cotto ai salami, fino alle pancette. "Il core business è rappresentato dai prodotti in vaschetta, ma l'offerta include anche quelli interi. Certo, in linea di massima, si tratta di volumi contenuti rispetto alla nostra produzione complessiva. Attualmente, l'incidenza è di poco superiore al 5%. Ma, i dati più recenti, confermano che questi valori sono destinati a crescere. Posto che sul mercato la materia prima sia disponibile in quantitativi adeguati. In Italia i capi presenti non sono sufficienti. Spesso ci si deve approvvigionare all'estero. E, in questo caso, risulta più difficile la tracciabilità fino al mangime. Prassi che, nel caso di materia prima nazionale, è ben collaudata", conclude Pizzagalli.



Antipasto misto bio

Salame Milano - Prodotto ottenuto da carni di suino selezionate, derivanti da suini certificati conformi al metodo di produzione dell'agricoltura biologica, macinate a grana fine (la tipica "grana di riso"), sapientemente aromatizzate con spezie provenienti da agricoltura biologica e sale. L'impasto viene insaccato in budello artificiale. A fine stagionatura il prodotto acquisisce un sapore caratteristico.

Spianata romana - Prodotto ottenuto da carni di suino selezionate, derivanti da suini certificati conformi al metodo di produzione dell'agricoltura biologica, esse sono macinate a grana grossa, sapientemente aromatizzate con spezie provenienti da agricoltura biologica e sale. Dopo l'insacco in budello artificiale il salame viene pressato in modo da ottenere la caratteristica forma schiacciata. A fine stagionatura il prodotto si caratterizza per la forma schiacciata e per il sapore deciso.

Lonza - Prodotto ottenuto da carni italiane selezionate, derivanti da suini certificati conformi al metodo di produzione dell'agricoltura biologica. Le lonze vengono salate e condite con spezie ottenute da agricoltura biologica e massaggiata nel rispetto delle antiche e tradizionali tecniche di lavorazione. Le lonze dopo un periodo di riposo vengono insaccate in budello sintetico, asciugate e stagionate; al termine della maturazione esse si presentano di colore rosato e di sapore gradevolmente dolce.

I prodotti vengono infine affettati e confezionati in atmosfera protettiva all'interno di ambienti igienicamente controllati.

2008: anno in cui l'azienda ha ottenuto la certificazione BioAgricert
90%: quota della produzione bio destinata ai mercati esteri: Regno Unito, Finlandia, Svezia, Danimarca, Francia e Giappone i paesi presidiati.
5%: incidenza a volume dei prodotti bio sulla produzione complessiva
 la gamma Bio Fumagalli include numerose referenze: dal crudo di Parma al prosciutto cotto; dai salami alla mortadella, fino alle pancette.

Golferia in Lavezzola

“Cresce l’attenzione della Gd per le BioDelizie”



“Con la gamma di salumi BioDelizie, abbiamo voluto soddisfare le esigenze di quel target di consumatori, in crescita, che desidera alimentarsi con prodotti derivanti da agricoltura biologica”, esordisce così Stefano Zavaglia, amministratore delegato di Golferia in Lavezzola, l’azienda che lega il suo nome al salame Il Golfetta. Che, dal 2005, è disponibile anche in versione biologica. La linea BioDelizie include infatti molte delle referenze che il salumificio realizza per la gamma convenzionale: prosciutto crudo e cotto, bresaola, salame, mortadella, Golfetta, Bresi e i salumi a base di

pollo e tacchino. “Si tratta di un comparto che oggi rappresenta una quota contenuta, ma in crescita costante. Tra le varie tipologie di prodotto è il prosciutto cotto quello più venduto, seguito a poca distanza dalla bresaola”, precisa Zavaglia. Che continua: “Per la produzione dei salumi biologici, utilizziamo materia prima nazionale, certificata bio. Per la certificazione del processo produttivo ci siamo affidati a Ccpb, l’organismo per il controllo dei prodotti biologici”. Per quel che riguarda i formati, sebbene le BioDelizie siano disponibili sia in formato intero che in vaschetta, è

quest’ultimo il comparto che ottiene i riscontri migliori, sia in Italia che all’estero. “Attualmente, la gamma BioDelizie ha nell’estero il suo principale mercato di sbocco. Le vendite oltre confine rappresentano, infatti, il 60% del fatturato legato a questa tipologia di prodotto. Svizzera, Svezia e Germania sono le nazioni in cui ad oggi registriamo le performance migliori. In Italia presiediamo le catene di negozi specializzati nella vendita di prodotti biologici. Tuttavia è in crescita l’interesse verso questo comparto merceologico anche da parte delle insegne della Grande distribuzione”.

2005: anno in cui la gamma BioDelizie è stata introdotta sul mercato.

La linea comprende: prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, salame, mortadella, Golfetta, Bresi, pollo e tacchino cotti al forno. I prodotti sono disponibili sia interi che in vaschetta Atp.

60%: quota della produzione biologica destinata ai mercati esteri Svizzera, Svezia e Germania i paesi con maggiori penetrazioni .

40%: quota della produzione biologica destinata al mercato italiano

Golferia lavora sia con le insegne specializzate nella vendita di alimenti biologici sia con alcune catene della Gd.

Prosciutto cotto Bio di Alta qualità

Prodotto con le migliori cosce di suino italiano, dal sapore dolce e delicato. Solo carne italiana. Senza lattosio. Senza glutine. Disponibile nel formato banco taglio o in vaschetta affettato da 100 grammi.



Industria alimentare Rondanini

In Italia con gli specializzati e all'estero con la Gd

E' dal 2002 che Industria alimentare Rondanini produce salumi biologici. "Nel 2000 abbiamo ottenuto la certificazione Icea (Istituto certificazione etica e ambientale). E, da allora, ogni anno, superiamo con successo le verifiche cui questo severo ente di controllo sottopone lo stabilimento e i prodotti della nostra azienda", spiega Davide Biasion, responsabile produzione del salumificio lombardo. La gamma di salumi Rondanini Bio include gran parte delle referenze della salumeria italiana. Prosciutto cotto, mortadella, salame e bre-

saola, interi e in vaschette Atm, sono realizzati direttamente dalla società. Che, invece, commercializza il prosciutto crudo. "Oggi, la produzione biologica rappresenta il 3% dei volumi complessivi. A valore la quota sale al 5%. Si tratta di articoli destinati sia all'estero che al mercato interno. Oltre confine vendiamo i nostri prodotti alle insegne della Grande distribuzione di Germania e Svezia. In Italia, invece, lavoriamo soprattutto con grossisti e negozi specializzati nella vendita di alimentari biologici. Ma i risultati migliori li registriamo al-

l'estero. In Italia, infatti, il mercato sembra poco interessato al prodotto biologico. L'attenzione maggiore è dedicata alle linee Dop", continua il responsabile della produzione. Sul fronte delle novità, a breve l'azienda arricchirà l'offerta biologica con una linea di specialità regionali realizzate nel rispetto dei disciplinari bio.

Tra le referenze già a catalogo, occorre sottolineare che i salami Milano e ungherese, la mortadella Gran riserva e il prosciutto cotto sono senza glutine e vantano la certificazione Spiga barrata.



Prosciutto cotto bio Alta qualità senza glutine

La produzione avviene partendo da cosce di suino selezionate, le quali, dopo un'accurata mondatura, vengono siringate con la salamoia e sottoposte ad un ciclo di massaggio in zangola. Al termine della zangolatura le cosce sono poste in stampi ed infine cotte in forni a vapore (temperatura a cuore 69°C, durata della cottura 23 ore circa). Segue la fase di raffreddamento ad acqua e poi in cella frigorifera. Si procede poi con il distampaggio ed il successivo confezionamento in sacchi (alluminato) sottovuoto concludendo con un ciclo di pastorizzazione a 98° per 45 minuti. Successivamente il prodotto viene affettato e confezionato in vaschette termosaldate in atmosfera protettiva. Il prodotto è certificato senza glutine, marchiato con la "Spiga Barrata".

14

2000: anno in cui è stata ottenuta la certificazione Icea
 2002: anno in cui è stata avviata la produzione biologica
 3%: incidenza a volume della linea bio sulla produzione complessiva
 5%: incidenza a valore della linea bio sul fatturato aziendale

Salumificio Zaffagnini

E il salume diventa poetico

La gamma biologica del Salumificio Zaffagnini è stata presentata ufficialmente al mercato in occasione di Tuttofood. "A Cibus 2008, avevamo avuto un primo approccio, con la presentazione della mortadella Poesia. Quest'anno, è stata la volta della linea completa che include anche la salsiccia passita, il salame, il tacchino arrosto e la porchetta", spiega Mauro Turrini, direttore commerciale dell'azienda di Faenza. Tutti i nomi delle referenze della linea sono stati pensati sulla falsariga del linguaggio poetico. Alla mortadella Poesia si affianca, quindi, il salame Sonetto e la salsiccia Burlasca, il tacchino arrosto Ballata, la porchetta Baciata. Gran parte della produzione, ad oggi, è destinata ai mercati esteri. "Al Biofach di No-

rimberga, la gamma ha ottenuto un successo incredibile. Abbiamo notato una grande attenzione da parte degli operatori di Francia e Germania. Paesi in cui, oggi, il biologico è molto diffuso e apprezzato dai consumatori. Inoltre, in queste nazioni, il salume biologico è considerato alla stessa stregua di un salume convenzionale, proprio perché, a differenza di quel che succede in Italia, la salumeria non vanta una tradizione secolare e di elevata qualità", conclude Turrini.

Mortadella Poesia bio

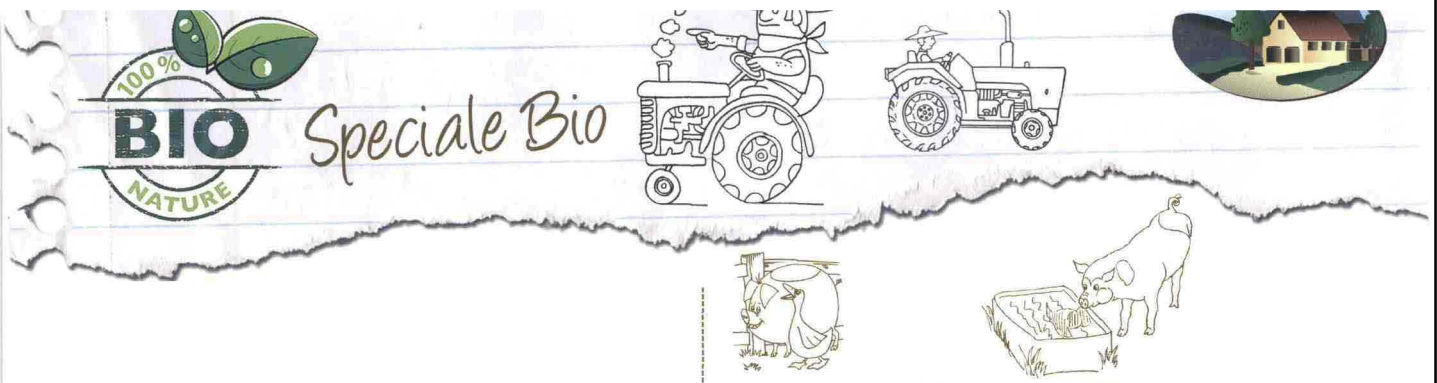
Mortadella di altissima qualità ottenuta dall'uso di carni di puro suino provenienti da allevamenti a certificazione biologica. Ingredienti: carne suino bio, trippino suino bio, sale e aromi naturali. Antiossidante (E 301). Conservante (E 250).

Insaccata in budello di tela stampata, il prodotto è rivolto a tutti coloro che vogliono mangiare bene e sano.

Presto sarà disponibile in una tela da circa 500 grammi. Il prodotto è disponibile sottovuoto intero o a metà.



2008: anno in cui è stata presentata la mortadella bio Poesia
90%: incidenza dell'export sulla linea bio



Come ottenere la certificazione

Parla Vito Russo,
responsabile agroindustrie di Bioagricert



Nato nel 1984, Bioagricert è un organismo tecnico indipendente di controllo e certificazione. Nel 1993 ottiene il Riconoscimento del ministero dell'Agricoltura quale organismo nazionale autorizzato al controllo e alla certificazione delle produzioni biologiche (ai sensi del Reg. CE 2092/91 - oggi Reg. CE 834/2007 - con Decreto n° 17911/GL/771). Riconoscimento che viene confermato il 29 luglio 2002 sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Oggi sono più di 10mila le aziende che si sono rivolte a questo ente per ottenere la certificazione bio. A Vito Russo, responsabile agroindustrie, abbiamo chiesto di illustrarci qual è la prassi da seguire per ottenere la certificazione che consente di realizzare salumi biologici.

Quali sono i passi che un salumificio deve seguire per ottenere la certificazione?

Innanzitutto occorre ricordare che quella per le produzioni biologiche è una certificazione di prodotto disciplinata dal Regolamento Ce 834/2007 e successive integrazioni. L'azienda che vuole avviare la produzione biologica deve iscriversi all'Albo dei preparatori biologici e scegliere un ente certificatore. Presentata la domanda, che si chiama notifica, alla Regione e all'organismo prescelto, spetta all'azienda dimostrare di poter rispettare, nel processo produttivo, i criteri biologici.

Quali sono questi criteri?

Partiamo dalla composizione del prodotto. Che deve essere realizzato solo ed esclusivamente con ingredienti biologici, a partire dalle carni. Sono esenti da quest'obbligo gli elementi indicati all'art. 27 e nell'allegato 9 del Regolamento Ce 889 del 2008. Si tratta, nello specifico, di ingredienti come spezie e alcuni aromi naturali. Nel salume biologico, anche il budello utilizzato per l'insacco deve essere naturale.

Nel processo produttivo, quali sono gli accorgimenti che un'azienda deve avere?

Occorre evitare qualsiasi forma di cross contamination, adottando adeguate procedure di separazione. Ne consegue, che la lavorazione delle carni bio deve avvenire a impianti puliti, prima che sia avviata quella relativa ai prodotti convenzionali.

E la stagionatura?

Anche questa fase deve avvenire in celle destinate alle gamme biologiche. Analoghi gli accorgimenti da avere sul fronte dello stoccaggio in magazzino. Insomma, il prodotto biologico deve essere sempre facilmente identificabile. Nel momento in cui l'imprenditore sa di poter rispettare tutte queste condizioni, un ispettore BioAgricert effettua un sopralluogo per accertarsi che esistano le condizioni per avviare una produzione biologica. Nel caso in cui la verifica

abbia esito positivo, viene rilasciato un attestato di idoneità. L'imprenditore può quindi iscriversi all'Albo dei produttori biologici. E, superati i tempi tecnici previsti, iniziare la produzione.

Per molto tempo in materia di salumi biologici si è discusso circa l'impiego di nitriti e nitrati. Qual è la situazione attuale?

L'uso di nitriti e di nitrati è ammesso nei salumi biologici soltanto qualora il produttore dimostri, in modo soddisfacente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto. Più precisamente, il Decreto 27 novembre 2009 del Mipaaf di attuazione in Italia dei Regg. CE 834/2007 e 889/2008 riconosce la possibilità di utilizzo dei nitriti e nitrati nei salumi biologici senza l'obbligo di alcuna dimostrazione da parte dell'operatore che intenda utilizzarli, fatta eccezione per il culatello e il prosciutto crudo con osso. È possibile impiegare il nitrito di sodio E250 oppure il nitrato di potassio E252 per una dose massima di 80 ppm. Si tratta di quantità di gran lunga inferiori rispetto a quelle previste per i salumi convenzionali. D'altro canto, non si può non considerare che si tratta di additivi necessari, in virtù della loro funzione sanitaria. Non impiegarli, significa mettere a rischio la salute di chi consuma il prodotto. E, conseguentemente,

la credibilità dell'azienda. Oggi, è ammesso anche l'impiego dell'ascorbato di potassio, a condizione che sia in combinazione con i nitriti o i nitrati.

Bioagricert nota un incremento di richieste da parte dei salumifici?

Oggi, più che in passato, il numero dei salumifici che vogliono avviare la produzione biologica è in crescita. Sul comparto, per anni, ha gravato l'indecisione in merito all'utilizzo dei conservanti. Nel nostro Paese, infatti, il Decreto ministeriale 4 agosto 2000 - recante modalità di attuazione del Regolamento Ce 1804/99 sulle produzioni animali biologiche - vietava esplicitamente l'impiego di nitrito di sodio e nitrato di potassio nei prodotti biologici a base di carne, generando incertezza negli operatori che avessero voluto investire in questo settore. Si è dovuto attendere il 2008 affinché venisse autorizzato l'impiego degli stessi. Questo lungo periodo di attesa ha quindi frenato l'iniziativa di diversi imprenditori.

Un'altra problematica molto sentita riguarda la scarsità della materia prima.

Sul territorio dell'Unione europea il numero di capi suini allevati nel rispetto dell'agricoltura biologica è sufficiente.

Quindi gli spazi di crescita ci sono...

Indubbiamente.

Sapienza e tecnologia

Paolo Carnemolla, presidente di Federbio, risponde alle accuse mosse ai prodotti organici lo scorso giugno.

"Tanto rumore per nulla. Una polemica su qualcosa che non esiste". Sono queste le prime parole di Paolo Carnemolla, presidente di Federbio, in risposta alle notizie circolate a giugno sulla pericolosità dei prodotti biologici. Finiti sotto accusa sulle pagine di tutti i giornali, anche in relazione alla vicenda del famigerato batterio killer (*Escherichia coli*) e dell'epidemia che sta colpendo soprattutto i paesi del Nord Europa. A dare il via alle polemiche è Francesco Sala, docente di botanica e biotecnologie dell'Università degli studi di Milano. Che, in un'intervista pubblicata sul settimanale *Tempi* afferma: "L'agricoltura bio è costosa e rischiosa per la salute". E mercoledì 29 giugno, dalle colonne del settimanale *Oggi*, interviene anche Silvio Garattini, direttore dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri. All'interno della rubrica "L'armadietto delle medicine", curata dallo stesso Garattini, in merito alla vicenda del batterio killer scrive: "Forse non è una coincidenza che il prodotto fosse biologico [...]. Questi prodotti bio, che si giovano solo di sostanze naturali, s'arrogano meriti spesso indebiti [...]. Ci si può chiedere se l'infezione sarebbe avvenuta se, invece d'usare il letame, si fossero utilizzati concimi chimici". A Carnemolla abbiamo rivolto alcune domande per fare chiarezza in merito alla vicenda.

Partiamo dal batterio killer. Cosa risponde alle accuse circolate nel mese di giugno?

Basta seguire gli ultimi aggiornamenti per capire che la terribile vicenda del cosiddetto batterio killer non ha nulla a che vedere con i metodi produttivi dell'agricoltura biologica. Anzi, facciamo subito un po' di chiarezza: il procedimento per la produzione di germogli non è agricoltura. Ammesso e non concesso che i responsabili siano proprio i germogli di soia, l'agricoltura biologica non c'entra nulla con tutto questo.

Cioè?

I germogli si ottengono mettendo i semi in acqua in condizioni controllate e particolari. Niente a che vedere con la terra e con l'agricoltura, quindi. Restando al seme, appare comunque difficile che il batterio dell'*Escherichia coli* possa sopravvivere alla conservazione e al trattamento che i semi subiscono normalmente. Il fatto poi che, secondo alcuni, siano coinvolti germogli di provenienza bio è legato solamente all'orientamento del consumatore tedesco, che in larga parte preferisce scegliere germogli bio. Una semplice questione statistica, insomma. L'azienda accusata, inoltre, è sul mercato dal 1947. Non si tratta certo di improvvisati dell'ultima ora.

Ma allora cosa sta accadendo nei paesi del Nord Europa?

Sembra ormai chiaro che il responsabile della contaminazione sia l'acqua. La sensazione netta è che si sia di fronte a un problema che poco ha a che fare con le singole aziende di produzione. Inoltre, il batterio isolato, la cui provenienza resta ancora misteriosa, è molto poco naturale, ma frutto di modificazioni genetiche che di biologico hanno davvero poco.

Come commenta parole del professor Garattini pubblicate dal settimanale Oggi?

La prima cosa che mi vien da dire è che certo si tratti di luminari, ma poco esperti di agricoltura. Se le cose stessero come il professor Garattini ed altri ipotizzano, e il bio fosse così pericoloso, da sempre avremmo problemi di salute dei consumatori. Il tema è sempre molto affascinante dal punto di vista degli scontri ideologici. Ma occorre fare attenzione a non fornire informazioni sbagliate e fuorvianti, in primis proprio ai consumatori. Stili di vita e

disponibilità di medicinali hanno allungato la vita. Così come è migliorata la conservazione degli alimenti, che è la grande rivoluzione moderna nel campo dell'alimentare. L'agricoltura biologica unisce la sapienza che ci arriva direttamente dai Romani con l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia. Facciamo un esempio: i cereali. Nel caso del bio, che vieta l'utilizzo di fitofarmaci, la conservazione richiede silos refrigerati e tecnologie molto più costose rispetto a quelle del metodo convenzionale.

E a chi dice che i concimi biologici siano causa di contaminazioni?

E' paradossale accusare un settore che non fa uso di prodotti chimici. I prodotti a base di sostanze organiche utilizzati per concimare nell'agricoltura biologica sono severamente controllati e registrati presso il ministero della Salute. Questo significa che rispondono a precise e rigorose normative. I trattamenti ai quali vengono sottoposti escludono che ci possano essere forme di contaminazione di qualsiasi genere.

Un'altra accusa mossa ai prodotti bio è quella di essere poco sicuri per la salute...

Questa è davvero una buffa teoria. Il prodotto bio, che arriva sulle tavole dei consumatori, risponde alle stesse normative igienico sanitario degli alimenti convenzionali. Non c'è possibilità che sul mercato si trovino prodotti non verificati. Inoltre, i maggiori produttori di biologico sono le industrie. Pensa che qualcuno rischierebbe di apporre il proprio marchio su alimenti poco sicuri?

Parliamo di costi, altra nota dolente del biologico...

Nel bio, all'origine del processo produttivo, c'è molto scarto di materia prima. E questo, in gran parte, giustifica il prezzo più elevato rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale. Perché la materia prima agricola deve essere di qualità superiore, altrimenti risulta impossibile da controllare e utilizzare nella realizzazione di prodotti bio. Per questa ragione, normalmente, i prodotti organici vantano caratteristiche migliori. Ad esempio una minor presenza d'acqua, più antiossidanti e sostanze di difesa.

Alcuni sostengono che agricoltura e allevamento biologico richiedono troppo terreno, mettendo a rischio la biodiversità. Cosa ne pensa?

Altra convinzione davvero curiosa. Se oggi c'è un problema, a livello mondiale, è quello dell'allevamento intensivo, che utilizza grandi quantità di cereali e acqua. Una bistecca, in termini di risorse adoperate, è molto costosa. Certo, è vero che l'allevamento degli animali secondo il metodo bio richiede più spazio. Ma la regola è che l'azienda deve essere autosufficiente. E restare quindi nel ciclo naturale, senza spreco di risorse. Un allevamento bio è quindi una miniera di biodiversità. Certo, se tutti volessimo mangiare ogni giorno carne biologica si andrebbe verso la deforestazione del pianeta. Ma è un falso problema, perché il punto è che bisogna mangiare meno carne, tutti i medici lo affermano ormai da anni, e realizzare allevamenti sostenibili.

Altra accusa. Il mais non Ogm è più soggetto agli attacchi della piralide, che può portare alla produzione di tossine cancerogene.

Questa è una favola di qualche anno fa. Appare ormai chiaro, infatti, che la piralide è perfettamente in grado di adattarsi al mais Ogm. Però, questo diventa un problema se si utilizza il metodo della monocoltura. E nel bio non accade. Certo, per l'agricoltura convenzionale intensiva forse l'Ogm è il male minore. Purché sia chiaro che si tratta di una soluzione a breve termine.

Renzini - Alta gastronomia

Dieci anni fa, il primo cotto biologico

È il prosciutto cotto la prima referenza biologica realizzata dal salumificio Renzini, dieci anni fa, dopo aver ottenuto la certificazione dall'Istituto Icea. "Abbiamo avviato la produzione bio in tempi non sospetti. Quando ancora, di biologico, si parlava ben poco", spiega decisa Federica Zucchetti, dell'ufficio marketing. "Negli ultimi tre anni, progressivamente, abbiamo introdotto gli altri prodotti: salame, salsiccia e porchetta". Oggi, la produzione biologica Renzini, ha un'incidenza contenuta sul fatturato del salumificio. Che vende questa tipologia di prodotto sia alle mense sia al dettaglio tradizionale, partner privilegiato. "È questo il canale su cui concentriamo i nostri sforzi. E, tra le varie referenze, è il prosciutto cotto a registrare le performance migliori". Tra gli obiettivi per il prossimo futuro vi è la volontà di aumentare i quantitativi realizzati. "Che, però, saranno destinati soprattutto ai mercati esteri", conclude Zucchetti.



BioVida

"Un'evoluzione naturale per la nostra azienda"

Per il Salumificio Vida, azienda di Torreano di Cividale, in provincia di Udine, quello del biologico è un business iniziato più di dieci anni fa. "Per la nostra azienda, avviare la produzione biologica è stata una naturale evoluzione, un'ulteriore conferma del livello qualitativo della nostra offerta. Che, anche nella linea convenzionale, si colloca in una fascia di mercato medio-alta", spiega Cristian Vida che guida l'azienda insieme al padre. "I primi test sono iniziati nel 1998. Poi, nel 2000, abbiamo ottenuto la certificazione BioAgricert". La gamma BioVida include tutte le referenze della salumeria italiana: dai salami ai prosciutti cotti e crudi, dallo speck alla mortadella, fino alla pancetta e al lardo. "Il prosciutto cotto è disponibile in tre diverse versioni. Ed è il salume biologico che ci regala le migliori soddisfazioni". Completezza di gamma è la parola d'ordine anche sul fronte dei formati: tutti i prodotti sono disponibili sia interi che in vaschette. "Già da settembre saranno disponibili le nuove confezioni di salumi BioVida preaffettati. Stiamo infatti lavorando per rinnovare l'immagine della gamma. Per quel che riguarda la materia prima, acquistiamo carne italiana ed austriaca. Con una prevalenza di quest'ultimo sulla prima. Dagli allevatori austriaci, infatti, riusciamo ad ottenere tagli particolari, necessari per le nostre lavorazioni. Inoltre, in Italia, la quantità di materia prima bio disponibile è davvero limitata. Quello della reperibilità della carne è uno dei problemi maggiori per il mercato del biologico. Le difficoltà maggiori riguardano le cosce per i prosciutti e le baffe per lo speck", continua Vida. Indipendentemente dalle problematiche legate alla reperibilità della materia prima, per il salumificio friulano quello del biologico è un business importante che genera un ottimo fatturato. "Le vendite sono equamente ripartite tra Italia ed estero. Dove presidiamo Austria, Germania, Francia, Grecia e Regno Unito. Sia nel nostro Paese che sulle piazze straniere lavoriamo soprattutto con la distribuzione specializzata nelle vendite di prodotti bio e con alcuni catering organizzati", conclude il titolare.

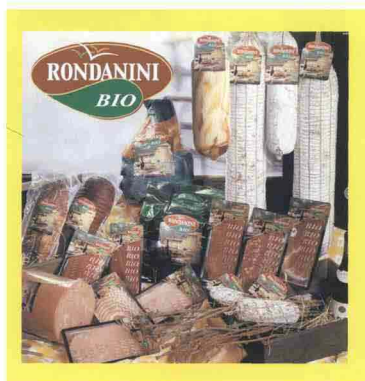


Stiamo infatti lavorando per rinnovare l'immagine della gamma. Per quel che riguarda la materia prima, acquistiamo carne italiana ed austriaca. Con una prevalenza di quest'ultimo sulla prima. Dagli allevatori austriaci, infatti, riusciamo ad ottenere tagli particolari, necessari per le nostre lavorazioni. Inoltre, in Italia, la quantità di materia prima bio disponibile è davvero limitata. Quello della reperibilità della carne è uno dei problemi maggiori per il mercato del biologico. Le difficoltà maggiori riguardano le cosce per i prosciutti e le baffe per lo speck", continua Vida. Indipendentemente dalle problematiche legate alla reperibilità della materia prima, per il salumificio friulano quello del biologico è un business importante che genera un ottimo fatturato. "Le vendite sono equamente ripartite tra Italia ed estero. Dove presidiamo Austria, Germania, Francia, Grecia e Regno Unito. Sia nel nostro Paese che sulle piazze straniere lavoriamo soprattutto con la distribuzione specializzata nelle vendite di prodotti bio e con alcuni catering organizzati", conclude il titolare.

Linea preaffettati BioVida

Gamma completa di salumi biologici preaffettati composti da salame, pancetta, coppa, prosciutto cotto, speck, mortadella. Carne di suino biologico, sale marino, zucchero di canna biologico. Erbe aromatiche biologiche, spezie biologiche. Antiossidante: Ascorbato di sodio. Conservante: Nitrito di sodio. Salumi di alta qualità prodotti esclusivamente con materie prime biologiche certificate

1998: anno in cui sono stati avviati i primi test di produzione
2000: anno in cui l'azienda ha ottenuto la certificazione BioAgricert



Salumificio Pedrazzoli

"Siamo i leader di mercato"

Quest'anno il Salumificio Pedrazzoli, azienda familiare di origini mantovane, compie 60 anni. "Nata nel 1951, oggi l'azienda si posiziona nel mercato come leader nella produzione di salumi biologici, ai quali si affianca la produzione di salumi tradizionali", spiegano dall'azienda. Che si contraddistingue nel panorama dei produttori per la presenza, oltre che della struttura produttiva, anche di un allevamento di proprietà: "Da 60 anni operiamo nella piena trasparenza della filiera, garantendo la totale tracciabilità delle carni e di tutte le materie prime utilizzate, con tutte le società agricole interne e di proprietà della famiglia". Nell'ambito del comparto biologico, è indubbio che nel 1996 il Salumificio Pedrazzoli sia stata la prima azienda a credere in questo mercato. "Oggi la filiera suinicola affianca a un allevamento di 11 mila capi capi convenzionali all'ingrasso, un allevamento bio certificato. Che vanta 8 mila suini seguendo tutte le prescrizioni del biologico". Per festeggiare, i suoi primi 60 anni, l'azienda ha ideato una promozione al consumo focalizzata sui prodotti bio: dal 1° settembre al 31 novembre i consumatori saranno coinvolti in un concorso legato alla linea Primavera, gamma con cui il salumificio presidia il mercato del bio. In palio alcuni squisiti kit degustazione.

Pavoncelli

14 referenze per l'Italia e l'estero

E' molto ricca la Linea Bio del salumificio Pavoncelli. Il catalogo mostra, infatti, 12 diverse tipologie di salami e due differenti tipi di prosciutto cotto. "Abbiamo ottenuto la certificazione circa dieci anni fa. E da allora, la gamma biologica registra i risultati migliori all'estero. Dove i prodotti vengono veicolati con il nostro marchio. Al contrario, in Italia, le nostre produzioni sono commercializzate da altre aziende attive nel comparto delle carni ma che non producono salumi. Scelgono quindi le nostre referenze, come articoli di completamento della loro gamma", spiega Guido Pavoncelli, socio titolare del salumificio veneto. Oggi questa gamma rappresenta il 5% della produzione complessiva. All'estero, l'azienda presidia soprattutto la Germania. In Italia, invece, i prodotti sono diffusi soprattutto nel comparto della ristorazione collettiva: scolastica e aziendale. "Anche con la linea bio perseguiamo la filosofia che, dal 1899, guida la nostra azienda: mangiar sano, ma con gusto. Non a caso tra le referenze della Linea Bio sono presenti due salami al Prosecco e due all'Amarone. Tuttavia, il prosciutto cotto resta la referenza più venduta", conclude Guido Pavoncelli.



14: le referenze della Linea Bio Pavoncelli
 La gamma comprende 12 salami e due diversi tipi di prosciutto cotto.
5%: incidenza della gamma biologica sulla produzione complessiva
 La Linea è destinata soprattutto ai mercati esteri, Germania in particolare. In Italia viene commercializzata da altri produttori.

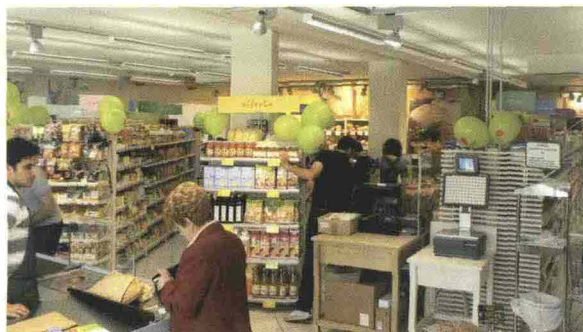
Cuorebio, lo shopping si fa verde

L'insegna di Ecor NaturaSì vanta, nell'assortimento del reparto salumeria, 58 referenze. Parla Marco Sartorato, coordinatore commerciale.

È positivo il sentiment di Marco Sartorato, coordinatore commerciale di Cuorebio, in merito ai possibili sviluppi del bio nel mercato della salumeria. "Il settore ha conosciuto uno sviluppo soprattutto in termini di professionalità. Abbiamo registrato un aumento significativo delle referenze disponibili, oltre a un'accresciuta capacità di lavorare con sempre meno nitrati", afferma soddisfatto. Oggi sul territorio nazionale sono 260 i negozi Cuorebio, brand della società Ecor NaturaSì nata nel 2009 dalla fusione tra Ecor, distributore all'ingrosso di prodotti biologici e biodinamici per i punti vendita specializzati, e NaturaSì, la principale catena di supermercati nel mercato del biologico. I negozi associati al marchio Cuorebio si affiancano agli 89 supermercati Naturasi. Nei punti vendita Cuorebio, l'offerta di salumi biologici è profonda: "Disponiamo di un totale di 58 referenze. Nello specifico si tratta di 25 referenze per il banco taglio; 24 articoli preaffettati e nove wurstel. Nell'ambito delle carni, la nostra offerta include 150 referenze", precisa Sartorato. La bresaola preaffettata, insieme al prosciutto cotto e al Parma Dop, in vaschetta, sono le tre referenze che nei punti vendita Cuorebio registrano le performance migliori. "Grande attenzione ricevono anche il wurstel di pollo e il pollo arrosto preaffettato", continua il coordinatore commerciale. Che non esita, però, a evidenziare quali sono gli step che è necessario compiere per rafforzare il peso del biologico anche nella salumeria: "Il settore dovrebbe svilupparsi in due direzioni. Innanzitutto dovrebbe riuscire a sviluppare un maggior numero di prodotti senza nitrati. In secondo luogo, si dovrebbe investire per migliorare la professionalità degli operatori al banco. Che, in questo momento, è a volte limitata, soprattutto perché il settore è caratterizzato da punti vendita di piccole dimensioni, con personale che gestisce più aree del negozio".

Ecor NaturaSì sotto la lente

2009: anno di nascita di Ecor NaturaSì
134 milioni di euro: fatturato 2010
260: i negozi Cuorebio
89: i supermercati NaturaSì
58: le referenze del settore salumeria:
25 per il banco taglio,
24 per il preaffettato, nove wurstel



Guida
buyer



Fumagalli Industria Alimentari

Tel. 031-557111 | www.fumagallisalumi.it

Golferia in Lavezzola

Tel. 0545-80615 | www.golferia.it

Industria Alimentare Rondanini

Tel. 0331-569657 | www.rondaninisalumi.com

Salumi Zaffagnini

Tel. 0546-620140 | www.zaffagnini.it

Renzini Alta Gastronomia Umbra

Tel. 075-941861 | www.renzini.it

Salumificio Pavoncelli

Tel. 045-7150191 | www.pavoncelli.it