

A difesa del settore

Paolo Carnemolla, presidente di Federbio, risponde alle accuse mosse ai prodotti organici nei mesi scorsi.

"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 in queste settimane?

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?

Molte le ipotesi tra cui quella di una contaminazione dell'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 una delle grandi rivoluzioni moderne 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?

È 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. Lei 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 richiedano 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.

Oviamente, 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 soltanto di una soluzione a breve termine.

Alice Realini



Paolo Carnemolla

+13,5%

incremento delle vendite a valore di biscotti, dolci e snack bio nel 2010 rispetto al 2009

8,7%

incidenza, nel 2010, di biscotti, dolci e snack sul comparto bio confezionato

Fonte: Ismea, Panel famiglie. Variazioni 2010/2009

+12,3%

incremento delle vendite a valore di pane e sostituti bio nel 2010 rispetto al 2009

2,9%

incidenza nel 2010 di pane e sostituti sul comparto bio confezionato

-1,6%

calo delle vendite a valore di gelati e surgelati bio nel 2010 rispetto al 2009

2,1%

incidenza nel 2010 di gelati e surgelati sul comparto bio confezionato

I trend

IL PARERE DEL PRODUTTORE

"È UN COMPARTO IN CRESCITA"

**Parla Marco Sartor,
titolare di Quality Bio.**

Quality Bio è un'azienda friulana specializzata nella produzione di pasticceria da forno biologica. A Marco Sartor, titolare, abbiamo rivolto alcune domande in merito alla recente querelle.

Ultimamente il settore bio è stato protagonista di numerosi attacchi. Lei cosa ne pensa?

Che il nostro settore è periodicamente attaccato. Ogni anno i giornali propongono presunti scoop relativi agli effetti negativi del bio. Congetture che vengono, altrettanto periodicamente, smontate. Si tratta di una politica che mira a

discreditare un settore che, nonostante tutto, è in crescita. E mangia quote di mercato alle aziende leader.

La vostra azienda ha risentito gli effetti di questa "campagna negativa"?

Non direttamente. E il motivo è piuttosto semplice. I nostri prodotti sono acquistati da grossisti che poi li distribuiscono, in particolare, a negozi specializzati. Gli attori di questo mercato sono competenti e informati, seguono gli sviluppi della coltura e delle produzioni bio. Non si lasciano certo influenzare dalle boutade dei giornali.

E i consumatori, invece?

Il discorso è simile. La maggior parte dei consumatori bio sono attenti, consapevoli e fidelizzati. Scelgono i prodotti bio, nonostante il prezzo leggermente maggiore, perché conoscono i vantaggi di questo tipo di produzione. La cattiva informazione, dunque, non riesce a ingannarli. La situazione è diversa, invece, per tutti quei consumatori che si stanno solo avvicinando al bio. I ripetuti

attacchi, spesso, arrivano a influenzare negativamente l'acquisto.

Quanto sono diffusi, in Italia, i prodotti biologici?

Rispetto ai mercati esteri, molto più attenti e interessati alle problematiche biologiche e ambientali, l'Italia mostra una diffusione inferiore. Allo stesso tempo, però, la richiesta è in crescita. Ne sono un esempio, in particolare, le mense scolastiche. Esiste anche una legge del 2000 che prevede una percentuale definita di prodotti biologici sui tavoli di tutte le mense scolastiche italiane. Norma purtroppo disattesa. Ad oggi, solo il 10% di queste usano cibi biologici. Ma la domanda è in aumento.

E la Gdo?

È sempre più attenta. Basti pensare che molte delle grandi catene distributive vantano linee di private label biologiche. Insomma, il settore del biologico continua a crescere, nonostante i ripetuti attacchi. Solo che, senza la pubblicità negativa, forse lo farebbe più in fretta...

