

20 | IN PRIMO PIANO + MATERIE PRIME

QUALITALY |



PESCE BIO, NOVITA per il menu

*Cresce l'offerta dell'itticoltura
"verde". Un plus da sottolineare
in carta per giustificare prezzi
più alti. Ma il cliente gradisce*

materie prime

testo di *Manuela Soressi*

MATERIE PRIME + IN PRIMO PIANO | 21

| QUALITALY

Che il biologico non sia una moda passeggera lo dimostra il trend positivo che ormai quasi da dieci anni interessa un'ampia varietà di prodotti e che anche nel primo bimestre 2011 trova conferma nei dati pubblicati da Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare). Nei mesi di gennaio e febbraio 2011 gli acquisti domestici di prodotti biologici confezionati nella grande distribuzione sono aumentati del 13% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. È chiaro, dunque, che il bio non è più una nicchia, ma un vero orientamento d'acquisto, un impegno per l'ambiente e per seguire quelli che sono i dettami di un'alimentazione equilibrata. «Tuttavia in questa fase del mercato - dice Francesco Roncalli di Spe.Al - il ristoratore, pur andando alla ricerca di qualcosa di nuovo, non osa cambiare e mettere in menu prodotti che lo costringerebbero ad aumentare i prezzi o a diminuire i margini». Per il consumatore però, i costi possono non essere un grosso problema visto che, secondo l'indagine Federbio, nei supermercati chi compra biologico per il 39,7% ha un reddito superiore alla media nazionale, ma un consistente 28,2% ha un reddito inferiore. «Da parte dei ristoratori c'è ancora esitazione - conferma Giovanni Sbrugnera, amministratore di Tresse Catering -. I prodotti biologici che ci sono maggiormente richiesti sono i formaggi, soprattutto perché hanno una qualità che è facile da comunicare ai clienti tradizionali».

E i pesci? Cosa si intende per itticultura biologica? Ovviamente parliamo di prodotti della pesca tradizionale come orate, branzini e trote. Pesci, ed è qui la differenza, prodotti in allevamenti defi-

per ricette sane

AGOSTO-SETTEMBRE 2011



Sopra, Carlo Livi, amministratore della Markal di Borgo Buggiano (Pt), e, sotto, Francesco Roncalli della Spe.Al. di Medolago (Bg).



nibili biologici grazie ad alcune caratteristiche che devono essere rispettate dall'itticoltore. Tra queste il fatto che l'allevamento deve essere rispettoso dell'ambiente naturale della specifica razza che si alleva, deve avere bassa densità di popolamento, deve lasciar crescere il pesce secondo il ciclo naturale e preservare l'ambiente (per esempio evitando l'uso di antibiotici pre-

ventivi, farmaci e ormoni). Infine l'alimentazione del pescato (che dev'essere a base di sole materie prime provenienti da agricoltura biologica) gioca un ruolo fondamentale nell'itticoltura "verde".

Prezzi e qualità più alti

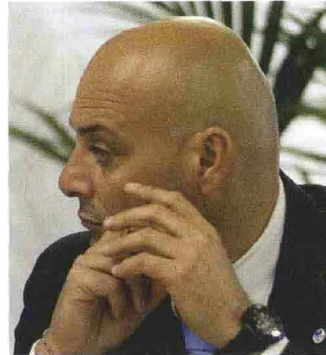
Ma il biologico, e soprattutto i costi del biologico, si conciliano con l'offerta del ristorante? «Finché si parla di mense e di ospedali il prodotto biologico è visto con grande favore perché in questi luoghi la sicurezza alimentare è più importante del gusto - dice Carlo Livi, amministratore di Markal spa -, mentre nei ristoranti si va per edonismo e il gusto ha la prevalenza sull'aspetto salutistico». Quindi anche un prezzo maggiore, se giustificato, spiegato e percepito dal cliente in termini di sapore, può non rappresentare un problema «È però vero - spiega Dario Mangini della Biofarms di Arenzano (Ge) - che gli italiani conoscono molto poco il pescato biologico e può accadere che, soprattutto per certe tipologie di prodotto come orate o branzini, i clienti del ristorante non percepiscano la diversa qualità rispetto al prodotto "normale". E ciò può portarli a non giustificare un prezzo più alto, cosa che invece avviene quando si confrontano materie prime diverse. È ovvio che il cliente è disposto a spendere per un piatto di gamberoni, anche non biologici, molto di più di quanto sarebbe disposto a spendere per un'orata. D'altra parte, è un atteggiamento comprensibile dato che pochi parlano di itticoltura biologica. Insomma, questa tipologia di pescato non è ancora en-

l'itticoltura che

trata nelle abitudini alimentari degli italiani». «E tuttavia - dice Nicola Levorato - gli italiani hanno una grande passione per il cibo. Un passione fatta di conoscenza e consapevolezza degli ingredienti. Dunque se i bio-ristoratori sapranno intercettare questa passione segneranno un nuovo corso». La conferma viene dal rapporto Bio-bank 2011 che ha evidenziato un trend molto positivo per i ristoranti bio che sono passati, tra il 2008 e il 2010, da 199 a 246 per un aumento percentuale di 31 punti. Difficile dire se si tratta di ristoranti convertiti al bio oppure di nuove aperture con cuochi che hanno un'effettiva esperienza e conoscenza dei prodotti biologici.

Ristorazione biologica

In campo sono, infatti già scesi cuochi illustri come lo stellato Marc Veyrat, patron dell'Auberge de l'Eridan, che ha annunciato di voler aprire un ristorante bio e una catena di bistrot bio con menu da 15 euro. «Il problema è che non è facile garantire una gamma completa di tali prodotti - dice Silvestro Panconi amministratore di GF1-. Sta un po' a noi, in base alla conoscenza del cliente, proporre linee di prodotto che consentano di avere qualità e resa cui era abituato anche in relazione alle singole ricette». Per rientrare nella categoria Bio un ristorante deve utilizzare almeno il 70% di ingredienti certificati biologici. A certificare che tutto avvenga secondo le regole diversi organismi di controllo intervengono a fornire bollini di qualità. Qc&i (organismo di controllo autorizzato dal ministero delle Politiche Agricole), ad esempio, ha predisposto le linee guida per la ristorazione con un meccanismo computerizzato semplice, ma efficace che collega carico e scarico (attraverso scontrino) delle materie prime biologiche certificate all'ingrediente necessaria per la preparazione del menu. Il Ccpb ha messo a punto un disciplinare per le aziende di ristorazione collettiva. Aiab ha predisposto disciplinari sia per la ristorazione collettiva sia per quella commerciale, con certificazione Icea che "approva" i ristoranti della catena NaturaSì ed il "Menù Bimbi" di Ikea: si punta alla provenienza regionale delle derrate (minimo 40%), al divieto di prodotti Ogm o irraggiati, a menu che tengano conto di stagionalità, dieta mediterranea, tradizioni locali e possibilità di scelta per i vegetariani. E sono solo alcuni esempi. —



Silvestro Panconi, amministratore della GF1 di Avenza (Ms).

13%

è l'incremento nei consumi casalinghi di prodotti biologici nel primo bimestre 2011

246

i ristoranti a forte o totale connotazione biologica censiti in Italia nel 2010

rispetta l'ambiente

AGOSTO-SETTEMBRE-2011