

ALIMENTI · Speciale bio



Biologico in tavola +9% nel 2012 Da "moda" a sana abitudine

I numeri del bio in Italia

- **+8,9%**: crescita dei consumi nel 2011
- **3 miliardi di euro**: fatturato annuo
- **48.269**: operatori, di cui **37.905** produttori esclusivi
- **+1,3%**: aumento degli operatori nel 2011
- **1.096.889 ettari**: superficie coltivata
- **52mila ettari**: superficie vitata destinata al vino bio

di *Lucio Tordini*

Il settore del biologico negli ultimi anni ha avuto un notevole sviluppo in termini di consumi e di investimenti. Nemmeno la crisi economica e il calo generalizzato dei consumi alimentari convenzionali sono riusciti ad arrestare la crescita del biologico, che nel 2011 ha registrato un balzo in avanti dell'8,9% (*dati Ismea*). Per i primi due mesi del 2012 l'aumento è stato invece del 9%.

Il "bio" è dunque un mercato sempre più appetibile. Il fatturato dei prodotti biologici in Italia negli ultimi 10 anni è triplicato, passando da meno di un miliardo di euro del 2000 agli oltre

3 miliardi di euro attuali. È chiaro, ormai, il passaggio definitivo del biologico da "moda" ad "abitudine di spesa", come evidenzia la presenza massiccia di questi prodotti nelle catene della Grande distribuzione organizzata e nella ristorazione collettiva.

Più in dettaglio, a trainare gli acquisti di prodotti bio nella Gdo ci sono innanzitutto le uova (+21,4%), seguite da latticini e formaggi (+16,2%), spinti in alto dal "boom" di yogurt (+27,5%) e latte (+9,5%). Vanno molto bene anche biscotti, dolci e snack (+16,1%) e bevande analcoliche (+16%), mentre più contenuto risulta l'aumento per l'ortofrutta fresca e trasformata (+3,4%), che

Speciale bio · ALIMENTI

rimane comunque la categoria bio più consumata, con un peso sul totale del biologico confezionato pari a poco più del 30% in valore. In questa fascia, per esempio, rientrano confetture e marmellate (+8,6%) e, tra i prodotti non lavorati, le lattughe (+31,7%).

Agricoltura biologica

Dalla prima analisi dei dati forniti al ministero delle Politiche agricole dagli Organismi di controllo (Odc) al 31 dicembre 2011, sulla base delle elaborazioni del Sinab (Sistema d'informazione nazionale sull'agricoltura biologica), risulta che gli operatori del settore sono 48.269 di cui: 37.905 produttori esclusivi, 6.165 preparatori, 3.906 che effettuano sia attività di produzione che di trasformazione, 63 importatori esclusivi, 230 importatori che effettuano anche attività di produzione o trasformazione.

La superficie coltivata secondo il metodo biologico, risulta pari a 1.096.889 ettari, di cui circa 800mila hanno già terminato il periodo di conversione, con una riduzione complessiva, rispetto all'anno precedente, pari a circa l'1,5%. I principali orientamenti produttivi sono i cereali, il foraggio e i pascoli. Segue, in ordine di importanza, la superficie investita ad olivicoltura.

Definizione di "biologico"

Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze

naturali, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi), preservando la biodiversità ed evitando i prodotti Ogm. La differenza sostanziale tra agricoltura biologica e convenzionale consiste nel livello di energia ausiliaria introdotto nell'agrosistema.

Aspetti legislativi

L'agricoltura biologica in Europa è stata regolamentata per la prima volta a livello comunitario nel 1991 con il Regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. Nel giugno del 2007 è stato adottato un nuovo regolamento comunitario per l'agricoltura biologica (n. 834/2007), che abrogava i precedenti ed era relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici sia di origine vegetale che animale (compresa l'acquacoltura).

Dal 1° luglio 2012 è scattato l'obbligo del marchio comunitario per tutti gli alimenti biologici preconfezionati prodotti in Italia e negli altri Stati membri dell'Unione europea, che possono essere finalmente distinti da quelli importati da Paesi extracomunitari. Sulle confezioni si può così verificare la presenza del logo biologico dell'Ue, rappresentato dalla "foglia europea" con 12 stelle bianche su fondo verde brillante con al centro una cometa.

■ continua a pagina 26



Agrifood Abruzzo-Covalpa

Agrifood Abruzzo-Covalpa, il gruppo alimentare specializzato nella lavorazione e vendita di surgelati vegetali dal 1989, continua il percorso di sviluppo dell'innovativa tecnologia di lavorazione "Foglia a Foglia", il metodo che, applicato alle verdure in foglia, consente di ottenere un prodotto finito surgelato che è, dal punto di vista qualitativo, migliore del prodotto fresco. In più coniuga la consolidata praticità del cubetto ad una novità di lavorazione che consente di ottenere, a fine cottura, foglie integre come neppure con il prodotto fresco è possibile. L'evoluzione di questo particolare metodo ha consentito ad Agrifood di sviluppare ancora un'ulteriore innovazione che riguarda i prodotti biologici. Gli "Spinaci" e la "Bieta Erbetta" sono le nuove referenze "Bio" introdotte nella linea "Foglia a Foglia", che, grazie alla metodologia di lavorazione Agrifood, sta riscontrando un notevole successo nel mondo della ristorazione commerciale e collettiva, in special modo negli asili, nelle scuole e negli ospedali. [cod 27084](#)

Alce Nero

Novità gustose in arrivo da Alce Nero, storico marchio del biologico italiano che ha sempre sposato gusto e salute. Per la prima colazione o anche solo per un momento di dolcezza, ecco i Frollini di farina di farro con gocce di cioccolato e quelli al cacao e gocce di cioccolato, ricchi e gustosi. Entrambi non contengono né uova né aromi e le ricette prevedono l'uso del pregiato olio extravergine di oliva, mentre le farine utilizzate derivano esclusivamente da grano coltivato in Italia secondo le regole dell'agricoltura biologica. La **Pasta di Gragnano** Alce Nero è prodotta invece con grano duro italiano biologico delle varietà tradizionali, tra cui Senatore Cappelli e Saragolla. La lavorazione avviene secondo un processo completamente artigianale, con trafilatura ruvida al bronzo, cui segue una lenta essiccazione, che dura fino a 48 ore e si svolge in celle statiche ad una temperatura media mai superiore ai 45°C. Si può scegliere fra paccheri, spaghetti, rigatoni, penne rigate e linguine, questi ultimi due integrali. [cod 27085](#)



Lauretana

Bere acqua è importante, bere acqua buona lo è ancora di più. Lauretana è l'acqua ideale: per ripulire l'organismo, grazie ai suoi pochi minerali e al bassissimo residuo fisso (14 mg/l), che la rende l'acqua più leggera d'Europa; per favorire la diuresi, con il suo basso contenuto di sodio (1,2 mg/l); per reintegrare i liquidi persi. L'acqua Lauretana - la cui fonte sgorga a oltre mille metri di altezza e in un contesto assolutamente incontaminato - per le sue caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche è consigliata per tutti i giorni: nei break come bevanda dissetante assolutamente naturale e in tavola come compagna perfetta per qualsiasi tipo pasto, anche quelli serviti nei migliori ristoranti. [cod 27087](#)

ALIMENTI · Speciale bio

Monini

Caratterizzato da un sapore delicato ed equilibrato, particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, l'olio extravergine 100% italiano **Bios Monini** è prodotto nel pieno rispetto dei principi dell'agricoltura biologica, dai terreni fino all'estrazione in frantoio, come certificato da Icea, l'Istituto per la certificazione etica ambientale.

Di recente il Bios Monini si è classificato al secondo posto nella sezione "olio extravergine d'oliva biologico - categoria fruttato leggero" alla 16ª Rassegna degustazione nazionale dell'olio extravergine di oliva tenutasi nel corso della 24ª edizione di Festambiente, a Grosseto. Si tratta del quarto riconoscimento ottenuto dal biologico 100% italiano di Monini al prestigioso festival nazionale a impatto zero di Legambiente, uno dei maggiori appuntamenti dedicati all'ecologia e alla solidarietà. Con questo premio salgono a 12 i premi ottenuti da Bios Monini.

cod 27052



Almaverde Bio

Un prodotto biologico è frutto di tanti ingredienti: rispetto per noi stessi e per chi ci circonda, salvaguardia dell'ambiente, etica, attenzione per la salute. Il marchio **Almaverde Bio** ha scelto di portare questi valori sulla tavola dei consumatori impegnandosi per rendere il biologico una possibile scelta concreta e quotidiana. Almaverde Bio è il marchio di Almaverde Bio Italia, società consortile che associa 12 imprese produttrici italiane con una comprovata esperienza nel settore delle produzioni biologiche, con un forte legame con il territorio e un rapporto diretto con la produzione che hanno unito esperienze e risorse per offrire un'ampia e completa gamma di prodotti tutti con lo stesso marchio. Il marchio Almaverde Bio racchiude in sé il lavoro e le conoscenze di chi, non solo da ieri, ritiene che l'agricoltura biologica sia una delle realtà più avanzate in agricoltura. Impegno e professionalità per il perfezionamento dei sistemi e delle tecniche di produzione al fine di ottenere prodotti sani, di qualità nel rispetto dell'ambiente.

cod 27094

Probios

Dalla passione di pochi uomini, dalla volontà di altri, dalla capacità e dalla determinazione, ma soprattutto dal credere comune che i sogni si possano realizzare è nata Probios, azienda oggi leader nel mercato dell'alimentazione biologica. Probios presenta la linea **Natura Toscana**, tanti prodotti coltivati e trasformati in Toscana. Nella gamma: prodotti a base di pomodoro, sughi pronti, paste artigianali e aromatizzate, olio Igp Toscano e vino, miele, conserve, legumi e zuppe pronte, cereali e legumi secchi, prodotti da forno. Con questo progetto Probios vuole incentivare le piccole produzioni agricole della regione, la Toscana, per incentivare le coltivazioni biologiche e la salvaguardia delle biodiversità e delle specie autoctone Toscane, dare forza a piccoli produttori che fanno grandi prodotti. Con la linea Natura Toscana si possono degustare a casa tutti i sapori di una terra dall'antica storia enogastronomica, ritrovando antiche ricette e sapori. Probios propone inoltre prodotti senza glutine e per intolleranze, prodotti a base di farro o kamut, prodotti per la colazione e specialità italiane. Toscana Pomodoro è distribuita da Probios nei negozi di alimenti biologici e nelle erboristerie. cod 27088

segue da pagina 25

Cibi bio nell'Horeca

Moltiplicare il fatturato di un bar o di un ristorante in tempi di crisi è possibile, soprattutto se si punta su cibo biologico. Il segreto è mirare alla qualità e, in particolare, accaparrarsi quella fetta di mercato composta da circa 40 milioni di persone solo in Europa che hanno particolari esigenze alimentari tra intolleranti, vegetariani, vegani, celiaci e salutisti. A dimostrare che la strada è non solo percorribile, ma vincente, è stato il successo del primo "BiologicBar" aperto a Milano da EcoWorldHotel, il primo gruppo di alberghi e b&b ecologici ed ecosensibili.

Falso bio e sequestri

Il consistente sviluppo del mercato dei prodotti bio alimenta purtroppo azioni



criminali volte a trarre illecitamente guadagno dalla contraffazione del cibo e dal mancato rispetto delle norme di produzione. Può così capitare di acquistare cibo venduto come biologico ma che in realtà non lo è.

Nel dicembre dello scorso anno la Guardia di finanza di Verona ha stroncato una gigantesca frode, sequestrando oltre 700mila tonnellate di falsi prodotti alimentari bio. Un'indagine delle associazioni dei consumatori sui "Gas", Gruppi di acquisto solidale, ha svelato che 3 aziende su 9 vendono prodotti trattati con pesticidi o di scarsa qualità, e quindi non etichettabili come "biologici".

In generale servono quindi regole più definite ed efficaci per migliorare il controllo sui prodotti biologici e per garantire la sicurezza delle migliaia di italiani che scelgono di acquistarli. cod 27071

Tutti i lati del biologico A Bologna torna "Sana"

Dall'8 all'11 settembre il mondo del biologico e del naturale professionale si dà appuntamento al quartiere fieristico di Bologna a "Sana", la più importante manifestazione espositiva italiana per l'alimentazione biologica certificata, l'erboristeria e la cosmesi naturale e biologica, organizzata da BolognaFiere. Considerato il successo della passata edizione, che ha visto la partecipazione di 532 espositori e oltre 25mila operatori professionali (di cui 900 stranieri), anche per quest'anno è stato confermato il format che privilegia l'attenzione per gli operatori specializzati.

Grazie all'intensa attività svolta da BolognaFiere in collaborazione con la Regione Emilia Romagna, FederBio (partner di Sana) e con il

co-finanziamento del ministero dello Sviluppo economico tramite l'ex-Ice per consolidare il posizionamento internazionale della manifestazione, si annuncia per Sana 2012 una accresciuta e sempre più qualificata presenza di buyer stranieri, che identificano nello storico Salone internazionale del biologico e del naturale, giunto alla sua 24ª edizione, una piattaforma d'eccellenza, all'insegna della qualità certificata e dell'innovazione.

Sana 2012 è strutturata in tre settori espositivi: alimentazione, benessere e altri prodotti naturali. Nel settore alimentazione sono ammesse esclusivamente aziende che espongono prodotti biologici certificati, la cui certificazione verrà valutata da una commissione di tecnici scelti in collaborazione con FederBio.

cod 27013