

AGRICOLTURA E INDUSTRIA

Biologico, Puglia in prima linea

di ROBERTO MASTRANGELO

Un settore, quello del biologico, in continua crescita, che fornisce prodotti sempre più apprezzati dai consumatori, ormai presente capillarmente nella grande distribuzione e che, per la nostra agricoltura e per l'industria di trasformazione alimentare, una delle principali presenti in Puglia, rappresenta un vero e proprio modello di crescita sostenibile.

Il punto di partenza deve essere la qualità e l'attenzione al prodotto in tutte le fasi della lavorazione, dalla terra ai macchinari, dallo stoccaggio nei magazzini al trasporto. E le nostre aziende stanno iniziando a riflettere sempre maggiormente su questi temi.

Tra l'altro la solidità del comparto è dimostrata dai dati sui consumi alimentari dell'Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) che confermano una continua crescita dei consumi di prodotti alimentari biologici. Nei primi undici mesi del 2010 la spesa domestica per prodotti biologici confezionati ha fatto registrare un +12,1% rispetto al pari periodo dell'anno precedente.

In Puglia ci sono oltre seimila sono le aziende

produttrici, centomila gli ettari coltivati e migliaia di aziende certificate che fanno della puglia la regione leader in Italia per fatturato, quantità di ettari coltivati e numero di operatori.

A delineare lo stato della produzione biologica pugliese è stato Matteo Manna, responsabile di Icea, nell'incontro "Bio e certificazione" promosso da FederBio, tenutosi presso i locali del pastificio Granoro di Corato.

E' stata la giusta occasione per poter osservare da vicino cosa significa certificare un prodotto biologico, quali caratteristiche deve avere, e cosa significa per una azienda investire nel settore.

"La Puglia è una delle prime regioni che ha iniziato ad operare nel settore biologico - da circa vent'anni. Paradossalmente il biologico ha aiutato diverse aziende a sentire meno la crisi economica, perché investendo in questo settore molti imprenditori hanno trovato una buona nicchia di mercato".

Tra l'altro non è facile ottenere certificazioni, e gli investimenti da fare in questo ambito sono notevoli.

Come ha voluto sottolineare lo stesso Manna "per le aziende certificate sono previsti controlli

periodici da parte di organismi privati che operano per conto del ministero, per cui è importante mantenere sempre alto il livello di attenzione".

Ma cosa significa per una azienda produrre biologico?

Ne abbiamo parlato anche con Michele Torelli, responsabile della produzione biologica della Granoro.

"Su una produzione annua complessiva di seicentomila quintali lo scorso anno circa ottomila quintali hanno riguardato la pasta bio, con un costante incremento già nel primo trimestre del 2011. Questo nonostante la resa in questo settore è minore, in quanto è necessario uno scarto di prodotto maggiore proprio per la particolare procedura di garanzia che applichiamo".

Quali sono le differenze principali rispetto alla produzione ordinaria?

"La materia prima arriva già certificata e viene sottoposta comunque ad ulteriori analisi. Ci sono silos dedicati per evitare il mescolamento con altri prodotti. Durante il processo di lavorazione, che avviene nelle normali linee di produzione, abbiamo scarti maggiori perché è necessario ripulire per bene i macchina-

ri (e quindi sprecare materie prime) per garantire l'assoluta qualità del prodotto biologico".

Il pastificio coratino è stato tra i primi nella regione ad avviare la produzione di pasta biologica.

"Sono prodotti sempre più presenti, ed anche nelle mense scolastiche, a testimonianza della qualità".

