

Agroalimentare, lo sviluppo delle produzioni di qualità sul territorio. Un

La corsa del biologico ch

Sempre più spesso tra gli espositori di frutta e verdura nei supermercati o sui banchi, l'occhio si posa sui prodotti che riportano il marchio «bio».

«L'agricoltura biologica - come spiegano esperti del settore - è un metodo di coltivazione che non utilizza nei processi produttivi sostanze chimiche ma fa ricorso esclusivamente a prodotti naturali».

«Il sistema di controllo e certificazione è uno degli aspetti più importanti del comparto del biologico. Perché un prodotto possa essere definito biologico deve essere stato certificato. La certificazione è una garanzia per il mercato e per i consumatori, che per motivi legati alla salute, alla sicurezza alimentare, alla tutela ambientale si avvicina-

nano e acquistano sempre più prodotti bio, in Italia e anche in Lazio. - spiega Paolo Carnemolla, Presidente di FederBio - sottolinea il fatto che il biologico è un settore controllato: le aziende biologiche che hanno ricevuto una visita ispettiva nel 2009 sono il 100%, con una frequenza 13 volte superiore al convenzionale. Un'azienda agricola convenzionale infatti mediamente riceve un'ispezione ogni 12 anni e 8 mesi, un'azienda biologica riceve mediamente un'ispezione ogni 9 mesi».

Il biologico incontra sempre più il favore dei consumatori italiani. Lo rileva l'Ismea (l'Istituto di Servizi per il mercato Agricolo Alimentare) nella nota mensile di mercato dedicata ai prodotti bio, da cui emerge una crescita dell'11% della spesa domestica nei primi nove mesi del

2010.

«La dinamica, relativa ai soli prodotti confezionati, contrasta - sottolinea l'Istituto - con l'andamento stagnante dei consumi di alimenti e bevande convenzionali, confermando invece per il bio il trend positivo degli ultimi anni (+6,9% nel 2009, +5,2% nel 2008).

Nel dettaglio, per l'ortofrutta fresca e trasformata, che rappresenta il 22% del valore degli acquisti biologici,



la crescita, rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, è stata del 4%, con punte del 70% per le melanzane, del 12,6% per le mele e del 10,3% per le zucchine. Le rilevazioni Ismea mostrano al contrario riduzioni del 10% per i pomodori e del 4,9% per le pere.

Anche i derivati dei cereali segnano, nei primi 9 mesi del 2010, variazioni positive, con incrementi intorno al 15-20% per pane (e suoi sostituti), biscotti, dolci e snack. Più contenuto (+9,5%) l'aumento per le paste di semola bio, mentre arretrano del 17% circa gli acquisti di riso.

A contribuire alla crescita dei prodotti biologici sono stati, in questi primi nove mesi, anche l'olio extravergine bio (+20% la spesa) e le uova (+7,5% su base annua).

Nel comparto lattiero caseario, che segna



complessivamente un più 10,4%, i dati Ismea evidenziano un buon risultato in particolare per il latte fresco (+23%) e incrementi

più contenuti per burro (+9,3%) e yogurt (+2%).

Tra i diversi canali di vendita crescono a due cifre le vendite negli

ipermercati (+21,7%), mentre i supermercati hanno accusato, rispetto ai primi 9 mesi del 2009, una battuta d'arresto dell'1% ».



comparto che conquista
e avanza

I VINI DELL'AZIENDA MARCO CARPINETI DI CORI

Dai vitigni delle colline coresi ai confini dei paesi esteri



La scelta del bio? «Prima di tutto uno stile di vita». Per avere un'idea di cosa significhi una scelta consapevole del prodotto biologico, considerando anche l'aspetto economico, sono molto esplicative le parole di Marco Carpineti, titolare dell'azienda agricola biologica di Cori composta

di circa 50 ettari di proprietà, di cui circa 45 coltivati a vigneto e 12 in affitto tra uliveti e vigne. Marco Carpineti decise di dedicarsi esclusivamente all'azienda nel 1986, lasciando pubblico impiego. Una scelta coraggiosa che oggi ha sicuramente premiato tanto impegno e altrettanta passione. L'azienda è certificata dal 1994. Da allora ad oggi il 40% del fatturato va in paesi esteri. Europa, America del nord, Stati Uniti, Brasile, Giappone, Australia. «Il biologico ci ha aiutato insieme alla qualità dei prodotti ed alla tipicità - spiega Marco Carpineti - noi produciamo non solo in biologico ma con vitigni autoctoni del territorio coreso. Nero buono di Cori, Bellone, Arciprete bianco, Greco Moro. Questi i principali cavalli di battaglia». Una scelta precisa quella del biologico che come chiarisce Carpineti, significa anche altro.

«Molti sono scettici, ma poi chi opta per questo tipo di scelta ne capisce i vari aspetti. Questo è un filone che dovrebbe essere applicato in tutti i campi. Si producono alimenti sani e si salvaguarda l'ambiente. Chi sceglie il biologico sceglie un preciso stile di vita. La qualità della vita è fondamentale. Tutti sono sensibili a questi aspetti e in particolar modo i giovani che sono i più attenti».



OLIVICOLTURA L'esperienza di trasformazione dell'imprenditrice Lucia Iannotta di Sonnino

«Un nuovo volto 'bio' per l'azienda»



Lucia Iannotta è una imprenditrice che da tre anni ha deciso di dare un nuovo volto all'azienda agricola con oliveto che ha annesso un frantoio aziendale con certificazione biologica. Un'avventura che ha deciso di intraprendere quindi, come lei stessa racconta, con molta determinazione, preparazione e che, è stata premiata con successo a dimostrazione che le scelte che ha fatto sono state quelle giuste. «Sono figlia di frantoiani

che hanno sempre lavorato con il metodo classico - spiega Lucia Iannotta - ho sempre vissuto in questo settore ma da tre anni ho riassetto l'azienda ed ho dato un nuovo volto all'olivicoltura improntandola a mia immagine». Cosa garantisce la molitura biologica? «Questo sistema garantisce il prodotto salubre, lavaggio con acqua continua, vasche separate e controllo della temperatura. Massima pulizia ed igiene. Oltre al mio operato l'en-

te certificatore comprova ogni anno l'esito positivo del controllo.

Come risponde il mercato?

«Al momento c'è una particolare attenzione. La richiesta è ancora di nicchia anche se il consumatore gradisce questa attenzione alla produzione»

Rispetto al rapporto qualità prezzo?

«C'è un ottimo rapporto - conclude - L'incidenza di queste attenzioni ha una minima ricaduta. In tre anni, sono raddoppiate le vendite e i sacrifici sono stati ben riposti».

Licia Pastore