

Bio. mio!

Carne di cavallo, batteri fecali, molluschi tossici... Sulle nostre tavole aumentano sorprese e insidie. Mangiare biologico è una soluzione? *Panorama* ha fatto analizzare alcuni alimenti, bio e convenzionali, per capire quali sono migliori (pur avendo standard di qualità elevati). Scoprendo che le differenze ci sono, ma non così tante.

di Franca Roiatti

Nel menù improbabile degli ultimi giorni ci hanno servito lasagne, ravioli e tortellini al cavallo, così come c'era cavallo al posto della carne bovina in polpette e ragù. Ci hanno offerto tortine al cioccolato in cui si annidavano batteri fecali. Il tutto da parte di marchi noti: Finidus, Buitoni, Nestlé, Ikea.

Per non parlare (l'ultima insidia) dei molluschi contenenti tracce di cadmio, un metallo altamente tossico, venduti al mercato del pesce di Chioggia. Mentre la Commissione europea ha avviato un'indagine per valutare se il consumo di carne equina comporta danni alla salute (in alcuni campioni c'erano residui di un antiinfiammatorio usato per i cavalli da corsa), il risultato di tutto ciò è uno scandalo alimentare che rischia di travolgere, di sospetto in sospetto, gran parte degli alimenti che finiscono nelle nostre tavole.

In seguito allo scandalo della carne di cavallo, sono crollati del 30 per cento gli acquisti di piatti pronti e surgelati e, secondo la Coldiretti, «sei italiani su 10 hanno paura a tavola». Infine, la notizia che, entro l'anno, torneranno le farine animali nell'alimentazione

degli allevamenti (erano state la causa dell'epidemia di «mucca pazza») non tranquillizza certo gli animi. Che sia il momento di abbandonare il modello alimentare industriale e di scoprirsi «bio» in nome di una cultura del cibo che promette di essere più affidabile? I numeri, del resto, lo dicono già: nel 2012 i consumi di alimenti convenzionali sono calati del 3 per cento, mentre il settore biologico (salito già nel 2011 del 9 per cento) ha avuto un incremento del 7,3 per cento, soprattutto nei discount, dove il bio low cost è cresciuto del 25,5 per cento (dati della Cia, Confederazione italiana agricoltori).

Ma consumare biologico vale davvero la pena? Il bio mantiene le promesse di maggiore qualità e sicurezza? Per scoprirlo, *Panorama* insieme ad *Altroconsumo* ha fatto analizzare alcuni prodotti biologici e convenzionali acquistati nei supermercati, alla ricerca di pesticidi, nitrati, antibiotici e micotossine. Il risultato dell'indagine (su frutta e verdura, uova, olio, pasta, latte e yogurt) è confortante: nessuna traccia di sostanze chimiche proibite nei prodotti bio e residui ben al di sotto del limite di legge negli altri. «Entrambi i tipi di alimenti analizzati

grande distribuzione, anche se sono cresciuti i canali alternativi: secondo il rapporto Bio Bank, le aziende che hanno aperto spacci diretti nell'ultimo triennio sono aumentate del 16 per cento, l'e-commerce del 27 per cento, e si moltiplicano i servizi di consegna a domicilio di cassette di frutta e verdura biologica. Ma il vero boom è quello delle mense scolastiche: tra il 2009 e il 2011 il numero di quelle che servono pietanze bio è passato da 837 a 1.116. A Roma sono ormai il 70 per cento.

Il prezzo degli alimenti biologici è però un tema cruciale. L'elevato costo è la ragione che tiene lontano un terzo dei consumatori convenzionali. Difficile stabilire quanto questo divario sia giustificato. Nel caso della spesa effettuata da *Panorama* alcuni prodotti bio sono risultati quasi tre volte più cari degli altri (le coste), ma in altri casi, come il latte, il costo è inferiore. «Ormai prodotti di base come pasta o passata di pomodoro si pagano meno, per via delle politiche commerciali della grande distribuzione» sintetizza Alessandro Triantafyllidis, presidente dell'Associazione italiana agricoltura biologica (Aiab). «Diversa è la questione per ortaggi e frutta: la logistica è più difficile perché le aziende biologiche sono più disperse di quelle convenzionali. E questo si ripercuote sul prezzo finale. Ma a fare lievitare lo scontrino è soprattutto il rifiuto dei supermercati di certificarsi, che comporta l'obbligo di vendere tutto impacchettato». Inoltre il fatto che un'unica società che fa capo al gruppo Ecor NaturaSi controlli di fatto la distribuzione dei prodotti non favorisce la discesa dei prezzi.

L'agricoltura biologica ha costi di produzione in media del 20 per cento più alti: le rese sono inferiori e la rotazione delle colture impone, di fatto, che per un anno o due l'agricoltore rinunci alla sua produzione principale. Le condizioni di allevamento implicano aggravati: i polli maturano nel doppio del tempo, 90 invece di 46 giorni impiegati nei sistemi convenzionali.

«Le mie mucche sono al pascolo tutto l'anno» dice Stefano Chellini, allevatore della provincia di Genova. «I mangimi per integrare la loro dieta mi costano il 30 per cento in più. È difficile trovare soia non ogm. E poi per rispettare la fisiologia degli animali che sono ruminanti c'è un limite agli alimenti concentrati che possiamo dare. Negli allevamenti convenzionali i bovini si ammalano spesso per problemi alla digestione e sono curati con antibiotici. Da me il veterinario viene solo per le gravidanze e i traumi».

Chellini vende direttamente ai consumatori

sono sicuri» sintetizza Franca Braga di *Altroconsumo*. Qualche mese fa, aveva suscitato scalpore uno studio dell'Università di Stanford, che aveva confrontato i risultati di 237 precedenti ricerche giungendo alla conclusione che i cibi bio non sono più salutari di quelli convenzionali, perché non contengono in media più vitamine o proteine. Possono risultare contaminati da batteri come l'E-coli esattamente come gli altri, ma il rischio di trovare residui di pesticidi è inferiore del 30 per cento, anche se non sempre i prodotti biologici ne sono risultati totalmente privi.

D'altro canto, proseguiva l'indagine americana, la carne di pollo e di maiale biologica è meno esposta a ceppi batterici resistenti agli antibiotici. Gli scienziati di Stanford ammettono che la loro metaanalisi presenta limiti, soprattutto perché gli studi analizzati erano piuttosto eterogenei, ma la polemica bio-non bio rimane accesa.

«È impossibile dare una risposta definitiva sulla questione: ci sono troppi fattori che incidono sulle caratteristiche di un prodotto e il modo in cui è coltivato è solo uno di questi» ritiene Flavio Paoletti dell'Istituto nazionale di ricerca su alimenti e nutrizione (Inran). «Contano la genetica, il clima, l'esposizione alla luce del sole. Inoltre, non c'è un solo modo di produrre biologico o convenzionale». Purtroppo, ammette Paoletti, ricerche che di volta in volta riaffermano o sconfessano le proprietà dei cibi biologici rischiano di essere macchiate da un peccato originale: l'appartenenza degli autori alla squadra dei biofan o a quella dei bioscettici.

Studi scientifici e clinici, in ogni caso, stanno individuando alcune tendenze: la frutta biologica contiene in genere più vitamina C. Il latte è più ricco di omega 3, che proteggono il sistema cardiovascolare, elemento sottolineato anche nella ricerca di Stanford. L'Università di Pisa ha poi confermato la maggiore presenza di minerali e licopene (sostanza anticancro) nei pomodori coltivati senza fertilizzanti chimici.

«Molti italiani si sono avvicinati al biologico per stare meglio e per combattere intolleranze e allergie alimentari» sottolinea Edoardo Freddi, marketing manager della società Ecor NaturaSi, che controlla una catena di 90 supermercati di prodotti bio. I dati dell'Osservatorio Sana presentati all'ultimo salone del biologico di Bologna riaffermano la tendenza: se il 53,2 per cento delle famiglie ha comprato almeno un prodotto bio nei mesi precedenti, la percentuale sale al 64 per cento nei nuclei con figli sotto i 12 anni.

Laura Di Renzo, docente all'Università di Tor Vergata, da anni esamina gli effetti sulla salute della dieta mediterranea italiana, un mix di frutta, verdura, pesce azzurro, legumi. Ha sottoposto persone sane e pazienti affetti da patologie renali a un regime alimentare biologico e convenzionale: «I test hanno dimostrato come il potere antiossidante degli alimenti fosse superiore nella dieta bio» riassume «mentre inferiore si è rivelata la presenza di fattori infiammatori. Lo studio ha ribadito che una dieta biologica equilibrata riduce il livello di omocisteina, correlata a rischi cardiovascolari».

Il 71 per cento degli intervistati per l'Osservatorio Sana afferma di scegliere i prodotti bio perché li ritiene più sicuri e il 64,9 perché li trova più buoni; ma i consumatori riconoscono anche altri valori: i metodi di coltivazione rispettano i cicli naturali, sono

pacchi famiglia da 5 o 10 chili e così facendo riesce a contenere il prezzo. «Accorciare la filiera è l'unica strada per diminuire i costi» avverte Triantafyllidis. «Siamo il paese con la maggiore estensione agricola bio d'Europa, un milione di ettari, e il maggior numero di aziende nel settore, dalla produzione alla trasformazione. Ma la superficie è la stessa di 10 anni fa, ad aumentare sono state le importazioni di materie prime».

Il biologico non è esente da ombre. La prospettiva di guadagnare di più (in un settore in crisi come quello dell'agricoltura) induce alla frode. L'ultima è di qualche giorno fa: in Germania milioni di uova sono state vendute con il marchio bio benché gli allevamenti non rispettassero i parametri per avere la certificazione: 150

allevamenti della Bassa Sassonia sono finiti sotto inchiesta per sovraffollamento negli stabulari, maltrattamento degli animali e gravi mancanze alimentari ai danni delle galline. In Italia, la truffa più grossa in questo settore è stata messa in luce un paio di anni fa dalla Guardia di finanza di Verona. L'operazione, denominata Gatto con gli stivali, aveva scoperto una quarantina di aziende che commercializzavano cereali e frutta bio che di bio non avevano nulla.

Un'altra frode non da poco è quella svelata, l'anno scorso a maggio, dalla Forestale di Comunanza (Ascoli Piceno) che ha scovato migliaia di preparati a base di propoli e miele ufficialmente biologici, in realtà contenenti residui di fitofarmaci vietati e pericolosi per il sistema nervoso. Altro punto dolente sono i controlli delle aziende bio, che sono affidati a una serie di organismi certificatori ma spesso risultano inadeguati e più attenti alla verifica dei numerosi documenti che alle analisi effettuate sul campo (vedere il riquadro a pagina 79).

Al di là dei comportamenti illegali, c'è una discussione che attraversa i movimenti bio di tutto il mondo: l'allargamento del mercato non rischia in realtà di tradire l'idea iniziale, quella di un'agricoltura attenta ai tempi e ai modi della natura? Sotto accusa è il cosiddetto «biologico di sostituzione», ovvero un semplice cambiamento dei fattori: via i fertilizzanti chimici, dentro quelli bio, via i pesticidi, dentro le sostanze consentite dalla legge. E per le galline ovaiole, una vita in un ambiente più ampio delle colleghe non bio, con mangimi adeguati ma lontano dall'immagine bucolica di pennuti che razzolano nel prato verde. La certificazione, in questo caso, attesta che si è rispettato una disciplina europea (tranne i casi di truffa), ma nulla dice su tutto il resto che può fare molta differenza. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

banditi pesticidi e fertilizzanti chimici. Le tecniche colturali preservano la ricchezza del suolo e consentono di risparmiare acqua ed energia. Negli allevamenti sono vietati gli ormoni e limitati gli antibiotici.

Che cosa mettono nel biocarrello gli italiani? Soprattutto frutta e verdura, latte, biscotti, pasta. Ma non sempre i prodotti biologici trasformati sono più sani degli altri. «Nelle nostre indagini abbiamo appurato che certi biscotti, yogurt o confetture biologiche contenevano coloranti, grassi di dubbia qualità e troppi zuccheri» osserva Braga.

In Italia, il mercato dei prodotti biologici è ancora una nicchia, vale l'1,3 per cento del totale, pari a circa 1,7 miliardi di euro, contro il 6 per cento della Svizzera, il 7 per cento dell'Austria o il 2,7 della Francia. Quasi la metà delle vendite avviene attraverso la

In seguito ai recenti scandali alimentari, il consumo di piatti pronti e surgelati in Italia è diminuito del 30 per cento.

IL BIO-BOOM DAL 2008 AL 2012

In Italia il biologico, negli ultimi cinque anni, è cresciuto in ogni settore, come dimostra l'ultimo rapporto Bio Bank 2013.

OLIO CONVENZIONALE	OLIO BIOLOGICO
Fosmet 0,02 mg/kg (limite di legge: 10 mg/kg)	X

Fosmet Acaricida e insetticida, il Fosmet non si accumula nei tessuti, non è genotossico (capace di indurre cambiamenti nel dna), né neurotossico (nocivo per il sistema nervoso). È invece molto pericoloso per le api e gli organismi acquatici. L'Adi è 0,01. La Tdmi (per un uomo di 60 chili) è al 12 per cento dell'Adi, quindi, irrilevante.

Monini
4,25 euro/kg



Alce Nero
7,99 euro/kg



I prodotti analizzati nei test sono stati comprati in punti vendita Sma, Coop ed Esselunga.

Legenda

- Adi** (Acceptable daily intake): quantità massima che si può ingerire quotidianamente senza rischi calcolata in mg per chilo di peso corporeo.
- Tdmi** (Theoretical maximum daily intake): stima della quantità massima ingerita tramite la dieta giornaliera, escludendo l'apporto derivante dall'acqua e dai prodotti di origine animale.
- Espressa in percentuale dell'Adi.

Chi controlla il «naturale»?

Chi assicura che le aziende bio (in Italia poco meno di 50 mila) facciano davvero ciò che dicono e che i loro prodotti siano coltivati nel rispetto dell'agricoltura biologica? A verificarlo sono 13 organismi di certificazione privati, autorizzati dal ministero delle Politiche agricole. Tutto bene, quindi? Sì e no. I controlli avvengono almeno una volta l'anno, assicura Paolo Carnemolla, presidente della Federbio; ma significa anche che le verifiche possono essere, appunto, solo una all'anno. Con o senza preavviso. E una volta arrivati sul posto, cosa controllano i guardiani del bio? Innanzitutto tantissima carta (tutti i documenti del caso), e poi indagini nei campi, nelle stalle o negli stabulari. Peccato che i risultati non siano consultabili su internet. «Ma stiamo preparando un database online con tutte queste informazioni» dice Carnemolla. Altri punti chiave: oggi le procedure di ingresso delle aziende nel settore bio non sono così selettive, dovranno esserlo di più. «C'è poi un'ultima cosa che non va bene» dice Carnemolla. «E cioè il coordinamento di tutti gli elementi che concorrono ai meccanismi di controllo: gli organismi di certificazione, le regioni, il ministero, l'ispettorato centrale. È il tipico problema italiano: facciamo magari una valanga di controlli ma nessuno li mette insieme o incrocia i dati. E così si lascia campo libero a eventuali frodi».

(D.M.)



Antibiotici

Gli antibiotici in Europa non si possono più usare come stimolante della crescita, ma solo per prevenire e curare le infezioni che si sviluppano negli

allevamenti. Si sospetta che l'uso di tali farmaci sia una delle cause dell'aumento di ceppi batterici resistenti ad alcuni tipi di antibiotici sia nel bestiame sia negli esseri umani.

CONVENZIONALI O BIOLOGICI

Gli alimenti analizzati da «Panorama» con «Altroconsumo» sono verdura, frutta, latte, olio, yogurt, uova e pasta. I test di laboratorio hanno cercato la presenza di residui di pesticidi, antibiotici e nitrati.



0,75 euro/kg

COSTE
CONVENZIONALI



2,08 euro/kg

COSTE
BIOLOGICHE

LE SOSTANZE PRESENTI

Boscalid È un fungicida che secondo le valutazioni della Commissione Europea ha mostrato (in alte dosi) effetti cancerogeni sulla tiroide dei ratti ed effetti sul peso e sulla formazione delle ossa dei piccoli di animali durante l'allattamento. Gli studi sui residui non evidenziano effetti negativi per l'uomo o l'ambiente, purché impiegato nelle dosi stabilite. L'Adi (dose giornaliera accettabile) è 0,04 e la Tdmi intorno al 50 per cento.

Piraclostrobina Fungicida e regolatore della crescita per le piante. La sostanza non si accumula nell'organismo, non è genotossico né cancerogeno. A dosi elevate, non raggiungibili con la dieta negli animali, si sono verificati diversi

Boscalid

0,47
mg/kg

X

Piraclostrobina

0,02

X

Rame

1,5 mg/kg

(limite di legge:
20 mg/kg)

Rame

3,16
mg/kg

Nitrati

2.514
(limite di riferimento:
3.500 mg/kg)

Nitrati

1.647

effetti: perdita di peso, disturbi del tratto gastrointestinale, danni ai globuli rossi e bianchi, diarrea. Nei ratti può creare malformazioni al feto. Il Tdmi è il 16 per cento dell'Adi (0,03).

Nitrati Presenti soprattutto in ortaggi a foglia, ma anche in salumi e nell'acqua (come contaminante). A contatto con la saliva diventano nitriti che, in stomaco e intestino, si trasformano in nitrosammine, tossiche sugli animali ma che si suppone possano avere un ruolo nel cancro allo stomaco. I nitriti si legano anche alla emoglobina rendendola incapace di trasportare ossigeno: condizione pericolosa per i bambini, specie per i neonati.

Composti del rame

Il rame ha funzione fungicida e battericida (per questo viene più utilizzato nell'agricoltura bio). In base agli studi, non è cancerogeno né su uomini né su animali, né ha effetti dannosi su fertilità o sul sistema nervoso. L'uso corretto non comporta danni all'ambiente. È però tossico per gli organismi acquatici. L'Adi è 0,15. Rischi si corrono solo in caso di superamento (difficile della dose accettabile (10-12 mg al giorno). In tal caso i composti del rame sono tossici per fegato e reni se inalati o ingeriti.

Melavi
1,29 euro/kg



Dodina È un fungicida e nel 2010 la Commissione europea ha stabilito che, se usato correttamente, non ha effetti dannosi sulla salute di uomini e animali. La dodina è tossica se inalata e ingerita in alte dosi (non raggiungibili con la dieta), provoca perdita di peso ed è irritante a contatto con occhi e pelle. È una sostanza molto tossica per gli organismi acquatici ed è stato identificato un rischio potenziale per uccelli e mammiferi. L'Adi è 0,1 e la Tdmi è 26 per cento.

Trifloxistrobina È un fungicida. Non si accumula nell'organismo, non è genotossico né cancerogeno e nemmeno neurotossico. I danni che possono derivare da dosi elevate sono riportati a livello di fegato, reni e pancreas. Non vengono segnalati nemmeno effetti particolarmente dannosi sull'ambiente se ne viene fatto un utilizzo corretto. La Tdmi per un adulto di 60 kg è al 5 per cento dell'Adi (0,1).

MELE
CONVENZIONALI

Dodina
0,1 mg/kg

(limite di legge:
0,5 mg/kg)

Trifloxistrobina
0,01
mg/kg

(limite di legge:
0,5 mg/kg)



Coop Viviverde
3,50 euro/kg



Aflatossine
 Sono un tipo di micotossine prodotte da funghi o muffe che si sviluppano su cereali, arachidi, noci, mangimi per animali. Possono formarsi durante la crescita della pianta o a causa di una cattiva conservazione dei prodotti. Diventano molto dannose se ingerite in grandi quantità. In particolare le aflatossine sono correlate al cancro al fegato, hanno effetti sul dna e sul sistema immunitario.

