

La sostenibilità

Pro.Ber L'associazione regionale protagonista al padiglione 5

Il biologico? Non è più una nicchia

Il settore cresce a due cifre. A Cibus Tour prodotti da tutta Italia, ma anche un bar, seminari e degustazioni

Lo consideriamo ancora una nicchia, eppure l'alimentare biologico cresce a ritmi vertiginosi. Più 11,6% i consumi nel 2010, la miglior performance degli ultimi otto anni. E soprattutto a trainare le vendite sono gli ipermercati, segno che il «bio» sta diventando un prodotto di massa. Lattiero-caseari, bevande analcoliche, biscotti, dolciumi e snack sono le referenze che vanno per la maggiore.

Il biologico è uno dei capitoli sui quali si articola Cibus Tour: Pro.Ber (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna) ha preparato un menu ricco di eventi incentrati sui prodotti biologici. Nell'Area Bio (pad. 5), il settore di Cibus Tour dedicato agli alimenti biologici e ai prodotti sviluppati e commercializzati in ot-

tica di sostenibilità, è possibile visitare il Villaggio Bio, un'area

di rappresentanza e di esposizione delle eccellenze biologiche italiane curata direttamente da Pro.Ber.

«Finora - spiega Paolo Carnemolla, presidente di Pro.Ber - il «bio» è stato promosso anche in ambiti fieristici in maniera separata e questo non ha più senso. Il settore nel 2010 è cresciuto a due cifre per consumi ed export, è sugli scaffali delle principali catene dei supermercati e nei ristoranti. E' una delle eccellenze italiane, quindi deve essere dove c'è l'eccellenza del Made in Italy. Cibus Tour è il contesto ideale per il salto di qualità: i consumatori si stanno abituando al «bio» nonostante il prodotto non costi poco, eppure nei tre anni di grande crisi la crescita è stata continua. Il consumatore capi-

sce oggi che non basta guardare il prezzo, ma occorre considerare l'origine, la tracciabilità, la sostenibilità, la trasparenza».

Il Villaggio Bio è arricchito da un'area dimostrativa di cooking show e degustazioni, con cucina a vista, dove tutti e tre i giorni dalle 11 alle 17 verranno realizzate «in diretta» ricette e preparazioni gastronomiche utilizzando esclusivamente ingredienti biologici: ai fornelli si alterneranno cuochi professionisti dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani e, soprattutto, Palma D'Onofrio, cuoca titolare di scuole di cucina, che è reduce dal successo del libro SOS Cuoca.

E' in programma anche la presentazione del progetto Bio Gourmet, nonché due seminari organizzati da Fiere di Parma in collaborazione con Buonitalia. Il

15 aprile alle 11 è previsto un evento dedicato agli operatori del settore e ai genitori dal titolo «Il biologico protagonista della ristorazione scolastica», alla presenza di esperti dal mondo isti-

tuzionale e medico. «Occorre supportare le amministrazioni nell'introduzione del prodotto bio nelle mense scolastiche - aggiunge Carnemolla -. Nonostante la crisi economica, si possono trovare strategie per introdurre il biologico compatibilmente con le finanze pubbliche e i redditi delle famiglie». Il 16 aprile, nella sala convegni dell'area Bio è in programma l'appuntamento «Il biologico visto dai ragazzi», dedicato ai più giovani, ovvero i consumatori del futuro.

Una cinquantina di imprese è presente a Cibus Tour: molte emiliano-romagnole, ma anche liguri, siciliane, toscane, pugliesi, sarde, che fanno vendita diretta di prodotti del territorio. ma il Bio sarà anche declinato sotto forma di bar, una formula nuova che cerca di intercettare le tendenze dei giovani, e nel vending: a Cibus Tour vengono presentate le nuove macchine con 160 referenze bio. ■



Il bio cresce Nel 2010 i consumi sono aumentati dell'11,6%.

Il settore

50mila

Le aziende bio sono oltre 50mila in Italia (primo esportatore al mondo), da quelle agricole che fanno vendita diretta alle imprese strutturate aderenti a Federalimentare che hanno una linea biologica.

Il bio è sempre più presente anche nelle mense: solo a Roma vengono serviti 140mila pasti bio al giorno. Il cibo bio più consumato? Le uova (+7,4% nel 2010) seguite dal latte fresco. Si concentra nel Nord Italia il 70% degli acquisti di alimenti biologici.

I PRESIDI SLOW FOOD

ALTRI ANIMALI

Violino di capra della Valchiavenna Lombardia

Questo singolare salume prodotto con la coscia e la spalla della capra ha davvero la forma simile a un violino. È tipico di tutta la Valchiavenna, dove la tradizione della lavorazione e della salagione delle carni si perde nella notte dei tempi. Si produce con le carni delle capre allevate sui pascoli delle montagne chiavennasche e, dopo una lieve affumicatura, stagiona in ambienti naturali.

Razza piemontese Piemonte

La sua carne è unica, con il giusto tenore di grasso intramuscolare che la rende magra, ma gustosa. La tradizione la vuole battuta al coltello e mangiata cruda, solo leggermente condita con extravergine, sale e pochissimo pepe. Alla fine degli anni '90 un piccolo gruppo di allevatori ha creato un'associazione, iniziando ad allevare in modo naturale: niente insilati, niente soia, solo alimenti naturali coltivati in buona parte dagli stessi allevatori.

Cicitt delle valli del Locarnese Svizzera

La storia del cicitt è strettamente legata a quella delle capre nelle valli del Locarnese, che un tempo erano considerate le vacche dei poveri. In questo salume antico finiscono le carni di capra meno pregiate, assieme al grasso. Poi si unisce lo stomaco scottato, il cuore e infine si condisce con sale, aglio tritato, pepe, cannella, noce moscata, garofano e vino rosso e bianco. L'aspetto è simile a quello di una luganiga di maiale. Può raggiungere una lunghezza di alcuni metri, ha un colore rosso scuro e un profumo penetrante.

ALTRI PRESIDI

Sale marino integrale artigianale di Trapani Sicilia

Il sale marino artigianale si ottiene lasciando evaporare l'acqua marina all'interno di grandi vasche sistemate sulla costa: le saline. Di fronte alla costa trapanese, in un suggestivo scenario, esiste un'importante realtà produttiva non solo industriale. Il sale marino artigianale di Trapani sala di più perché contiene più potassio e magnesio e meno cloruro di sodio.

The image shows a collage of newspaper clippings. The most prominent one is a headline that reads: "Il biologico? Non è più una nicchia". Below this, there is a promotional flyer for "ANGIOL BOR Speciale Cibus Tour!". The flyer features the text: "Una speciale menu e la suggestiva piazza 'Dioniso' per lasciare ai ospiti l'idea del mondo del mondo del Cibus Tour e di Parma". It also mentions "Menu degustazione 'Il Parmigiano'" and includes contact information for "Pasta Bologna - Parma - Tel. 0521 283501 - www.pasta.it/angiolbor".