

# Biologico

→ Sono ormai quasi 50mila gli operatori del mercato. La domanda però cresce. E i prezzi rimangono alti. I rimedi? Adesso ci sono

di **Riccardo Bagnato**

**E** BIO-BOOM ALL'ITALIANA, ALTRO CHE NICCHIA o moda passeggera! Sono i numeri a certificarlo. Quelli dell'Ismea - Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare diffusi a gennaio non lasciano spazio a *qui pro quo*: si parla infatti di un aumento dei consumi del +12,1% nei primi dieci mesi del 2010 sull'anno precedente. Un aumento doppio rispetto a quello del 2009 (+6,9%) e a quello del 2008 (+5,2%), ma soprattutto un risultato in controtendenza all'andamento generale degli acquisti alimentari in Italia, che nel 2010 hanno subito una flessione del 2%.

Un crescita a doppia cifra che non sempre riesce ad essere soddisfatta dai 48.509 operatori del mercato, dislocati nella maggior parte in Sicilia (7.417), Calabria (6.554), Puglia (6.280), Emilia Romagna (3.449) e Basilicata (3.352). Tanto che in Italia ci sono ben 56 aziende importatrici di biologico, a cui si aggiungono i produttori (40.462), i preparatori (5.223) - cioè coloro che si occupano della lavorazione, del confezionamento, della conservazione e infine dell'etichettatura e fatturazione del prodotto - oltre a 2.768 realtà che sono nello stesso istante produttori o importatori o preparatori. Tutti insieme, appassionatamente, a dividersi un fatturato di 3 miliardi di euro solo in Italia, con una spesa media pro capite di 33 euro all'anno, per una filiera in cui si stima lavorino oltre 190mila addetti.

## I lamenti di Federbio

Insomma, un comparto che non conosce crisi e che anzi cresce a tal punto da porre seri interrogativi agli stessi produttori: «Manca un vero sostegno dalla maggior parte dei Piani regionali di sviluppo rurale, per non parlare del fatto che le nostre aziende sono penalizzate da una bu-

roccrazia che non ha eguali in tutta Europa», sbotta Paolo Carnemolla, presidente di Federbio, la federazione che raccoglie il 40% delle imprese del settore. Già, perché per rispondere alla crescente domanda soluzioni ce ne sarebbero, ma di effettuare colture intensive, cioè su lar-

ga scala grazie all'aiuto di fertilizzanti chimici, il mondo del bio non ne vuole sapere. Ovviamente. C'è poi la questione della filiera, ovvero della distanza fra il prodotto e la tavola del consumatore: meglio se corta, ma non sempre è possibile. E poi quella dei costi al consumo, mediamente più alti sugli scaffali del 30% rispetto agli omonimi prodotti convenzionali. E, per fare un esempio concreto, c'è anche il problema del sostegno pubblico all'agricoltura biologica: «Nel nostro mondo non esiste il concetto di monocultura. Lo stesso campo subisce una rotazione ogni anno con una coltura diversa», spiega Carnemolla. Che precisa: «Ci sono prodotti come gli ortaggi, la verdura, la frutta che si riescono a vendere bene, mentre per i cereali destinati agli animali non c'è domanda sufficiente. E allora? Nell'anno in cui si devono coltivare cereali, chi sostiene i produttori?».

### Prezzi alti, ecco perché

«Il biologico è per tutti», ribatte deciso Andrea Ferrante, presidente di Aiab, altro colosso del biologico made in Italy, che aggiunge: «A volte si possono incontrare prezzi ingiustificati, ma non si può pretendere di rispettare l'ambiente senza che questo non abbia un impatto sul costo finale». Cifre alla mano, le differenze di prezzo tra i singoli prodotti variano molto: rispetto a quelli tradizionali, i prodotti bio vanno dal 13% in più per le arance tarocco a quasi il 200% in più per i dadi da brodo. Lo dice AltroConsumo che, a gennaio, ha varcato le porte di due supermercati: «Da NaturaSì (catena specializzata nella vendita di prodotti alimentari biologici nata nel 1992, ndr), il pane e i cracker li abbiamo pagati il doppio rispetto a quelli acquistati all'Esselunga. Le zucchine il 130% in più, le carote l'80% in più come l'olio. Alla fine, alla cassa dell'Esselunga abbiamo pagato 30,21 euro contro i 54,38 di NaturaSì. Una differenza di 24,17 euro, pari all'80% in più». Storce il naso Ferrante: «Mi lasci dire: per acquistare un prodotto biologico a prezzi adeguati basterebbe far riferimento alla vendita diretta come ad esempio i Gruppi di acquisto solidali, e non ai supermercati». Dello stesso avviso Alessandro Mostaccio, responsabile nazionale Alimentazione per Movimento Consumatori: «Finora si è giocato sul fatto che quello del biologico fosse un mercato per pochi. Ma questo valeva dieci anni fa. I campi del bio hanno una resa inferiore →

→ per i primi 2/3 anni, ma dopo rendono uguale se non di più. Inoltre l'assenza di agenti chimici caratteristici delle colture intensive - e di norma derivati dal petrolio - riduce notevolmente i costi, visti i rialzi significativi dell'oro nero negli ultimi anni». E aggiunge: «Quello che manca semmai è la concorrenza. A Torino ci sono tre panetterie bio per circa due milioni di persone: è ovvio che questi applichino i prezzi che vogliono».

In Italia la grande distribuzione copre in realtà solo il 25% dei canali di vendita, mentre a farla da padrone sono i negozi specializzati con il 55%, con il restante 30% coperto da mense e ristoranti. A questi, però, vanno aggiunti i cosiddetti "canali alternativi" monitorati da Biobank nel suo *Tutto Bio 2011* di prossima pubblicazione: oltre 2.400 spacci di aziende agricole, 1.400 Gas (pre-

valentemente al Nord), 220 mercatini bio e 150 siti e-commerce. Per non parlare dei recenti exploit, come il lussuoso Halldis Gallery, business café biologico nei pressi della Stazione Centrale a Milano e l'Alce Nero Caffè Bio appena sbarcato nel centro di Bologna.

### Attenzione al biowashing

Che non corra buon sangue fra la grande distribuzione e il mondo biologico è più di un sospetto. Ma non è solo una questione di pelle. Al centro del contendere non sono tanto i requisiti richiesti dai certificatori per essere biologici, ma il concetto stesso di bio che, secondo molti, dovrebbe garantire al consumatore di conoscere tutto del prodotto, riducendo il più possibile la distanza fra chi compra e chi vende. Cosa che per ovvi motivi nella grande distribuzione non sempre è possibile, per cui qualcuno teme operazioni commerciali di "biowashing". Cosa ne pensano i primi grandi distributori ad adottare proprie linee di prodotti biologici, Esselunga (nel 1999) e Coop (nel 2000)? «Abbiamo grande rispetto per la filiera corta», risponde Vladimiro Adelmi, della direzione Prodotto a marchio di Coop Italia, «ma non possiamo pensare che la domanda possa essere soddisfatta senza la grande distribuzione. Altro tema è quello del trasporto, su cui da anni ci impegniamo facendo ad esempio accordi con aziende locali per ridurre distanze e ridurre l'impatto ambientale». Da Esselunga, invece, fanno sapere che per trasportare la frutta e la verdura nei propri negozi vengono utilizzati dei cestelli riciclabili inviati direttamente nei campi, riempiti dai produttori e rispettati giornalmente, tramite il centro logistico, ai punti di vendita. Stessi accorgimenti per il pesce, la carne e la gastronomia. Inoltre - precisano dall'azienda - tutti i 146 camion Esselunga sono Euro 5 e viaggiano sempre a carico completo con una media di 329 viaggi al giorno per complessivi 13 milioni 665 mila km all'anno.

### Troppi intermediari?

A porsi la domanda è stato niente di meno che il prestigioso Time: "What's so great about organic food?". È sano - spiega il magazine americano - ma se ne produce troppo poco ed è costoso. Come fare, allora, a rispondere a una domanda crescente senza venire meno ai principi del biologico e nel contempo ridurre i prezzi al consumo? «C'è bisogno di una maggiore semplificazione normativa. Troppi bollini, marchi, certificazioni diverse» suggerisce Stefano Masini, responsabile ambiente e consumi di Coldiretti «ma soprattutto serve trasparenza verso i consumatori e la riduzione dei costi di intermediazione». Intanto, però, in assenza della bacchetta magica, il mondo bio si divide: fra chi produce biologico senza se e senza ma e chi lo fa accettando qualche compromesso. La decisione ultima - trasparenza permettendo - spetta ancora una volta al consumatore. ■

**I campi del bio hanno una resa inferiore per i primi 2/3 anni, ma dopo rendono uguale se non di più. Inoltre l'assenza di agenti chimici - di norma derivati dal petrolio - riduce notevolmente i costi**

## Al via la Biofach 2011

# Più di 40mila alla fiera nata con il muesli

**E**RA NATA PER SALVARE la colazione dei tedeschi, oggi prova a salvare l'alimentazione mondiale. La parabola della Biofach, la più importante rassegna internazionale dei prodotti biologici, in programma dal 16 al 19 febbraio a Norimberga, è sintomatica delle trasformazioni avvenute nel mondo del bio. La minuscola "Fiera del muesli", andata in scena a Francoforte nel 1984-1985, ha lasciato spazio dal 1990 a un appuntamento che oggi attira oltre 40mila visitatori specializzati e conta edizioni gemelle in Cina, India, Brasile, Stati Uniti e Giappone. Una manifestazione di carattere mondiale, che quest'anno affronta un tema globale: è possibile sfamare sette miliardi di esseri umani cambiando

stile alimentare e ricorrendo a metodi biologici di coltivazione? Un quesito che potrebbe apparire scontato. Non certo per i 2.500 espositori che si attendono a Norimberga, e che arrivano per due terzi dall'estero: si va dai produttori di formaggi biologici o tessuti naturali fino agli specialisti di creme bio. Accanto alla Biofach, il centro esposizioni di Norimberga ospita infatti anche Vivaness, il Salone della cosmesi naturale. Un settore in rapida crescita per il settore bio e che sta catturando l'attenzione di molti consumatori.

In tutto, gli espositori italiani dovrebbero essere poco meno di 400, in linea con l'edizione 2010 (allora erano 385). L'Italia è rappresentata soprattutto nel settore dei vini: l'anno scorso le aziende vinicole bio erano 78, più di quelle tedesche (61), spagnole (49) e francesi (37). Un settore, questo, sul quale Nord Europa da un lato (Germania in primis) e Mediterraneo (Francia e Italia soprattutto) stanno trattando da anni per mettere a punto le regole di ammissione di determinati agenti. Senza, però, aver finora trovato una soluzione.

Ma non basta. Durante la Biofach, organizzata dalla Fiera di Norimberga insieme alla Bôlw (la federazione tedesca dei produttori biologici) e all'Ifoam (la federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica), si svolge anche il più importante congresso mondiale del biologico. Proprio nell'anno in cui i consumi bio (stime di un +12%)

suggeriscono che è il momento di uscire dalla nicchia.

D'altra parte la sede della fiera non è scelta a caso. La Germania è il secondo mercato al mondo per i prodotti bio dopo gli Usa, con un giro d'affari salito da 2,1 miliardi nel 2000 a 5,8 nel 2009. Una crescita che ha vari motivi, spiega il professor Urs Niggli, direttore del Fibl, il più grande istituto di ricerca sull'agricoltura biologica al mondo. Anzitutto ci sono ragioni storiche: in Germania il commercio specializzato di prodotti bio risale agli anni 70. Poi c'è la spinta arrivata nel 2000 dall'allora governo Schröder. E infine ci sono aspetti culturali: «Mentre in Italia o in Francia la cultura alimentare è molto importante e la qualità dei prodotti, anche convenzionali, è di alto livello», nota Niggli, «in Germania, con la diffusione dei discount, c'è stata una spaccatura: da un lato gli alimenti economici e di scarsa qualità, prodotti su scala industriale, dall'altra il bio». ■ [Alessandro Alviani]

# LA MAPPA DELL'ITALIA BIOLOGICA

Sono le regioni del Sud la locomotiva del business del mangiar sano. Come dimostra l'infografica in cui le regioni sono dimensionate in base alla capacità produttiva.

**TIPOLOGIE**

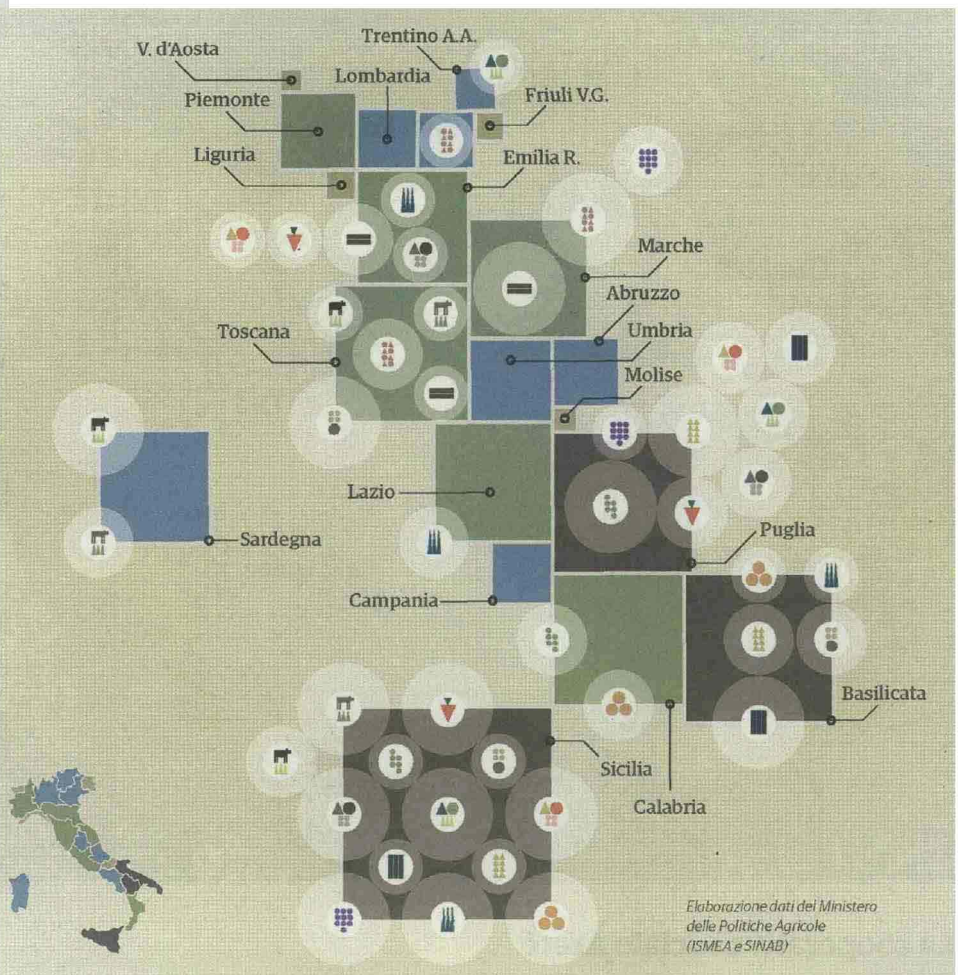
- cereali
- colture proteiche
- piante da radice
- colture industriali
- foraggio verde
- ortaggi
- frutta
- frutta secca
- agrumi
- vite
- olivo
- altre colture
- prati e pascoli
- pascolo magro
- terreno incolto

**PRODUZIONE**

- GRANDE**  
indica che la regione è leader nella coltivazione del prodotto nel cerchio
- MEDIO**  
indica che la regione occupa il secondo posto
- PICCOLO**  
indica che la regione occupa il terzo posto

**NUMERO DI AZIENDE**

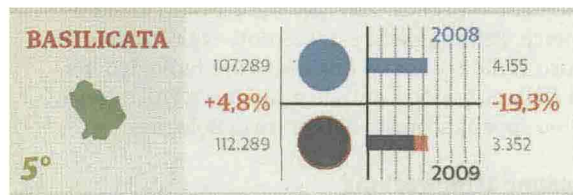
- più di 5.000
- da 2.000 a 5.000
- da 1.000 a 2.000
- meno di 1.000



## LA TOP FIVE

Fra le prime 5 regioni solo l'Emilia Romagna non è del Sud

REGIONE	ETTARI	NO. OPERATORI
<b>SICILIA</b> 1°	218.647 (-5,5%) 206.546	6.988 (+6,1%) 7.417
<b>CALABRIA</b> 2°	83.237 (+9,3%) 90.945	6.640 (-1,3%) 6.554
<b>PUGLIA</b> 3°	94.750 (+47,9%) 140.176	5.093 (+23,3%) 6.280
<b>EMILIA R.</b> 4°	62.241 (+25%) 77.774	3.525 (-2,2%) 3.449



## I dubbi del fondatore di Slow Food

# Petrini: «Bio è buono, ma solo se è vicino»

IL SUO NOME È ORMAI legato al movimento Slow Food, il cui obiettivo principale è quello di dare la giusta importanza al piacere legato al cibo. Ma Carlo Petrini è soprattutto un vero guru dell'enogastronomia.

### Cosa controllare di un prodotto per essere sicuri che sia bio?

Una premessa fondamentale. Ci sono certificazioni, disciplinari e aziende che aggiungono caratteristiche di produzione a quelle già richieste per legge. C'è poi un'infinità di bollini o certificati. Ma una cosa è fondamentale per essere sicuri che il prodotto possa essere biologico: il luogo di origine.

### Ovvero che sia italiano?

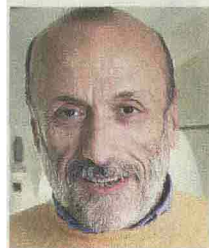
Guardi, io sono entrato in una bottega bio a Torino una volta. Uno di quei negozi specializzati in cui tutto è biologico al 100%. Poi, però, controllando i prodotti - che pure rispettavano i requisiti - ho notato che la carne proveniva dall'Argentina e le arance dal Marocco. Ma le pare possibile che questi alimenti possano non aver subito alcun trattamento o più semplicemente un deterioramento durante il trasporto?

### E quindi?

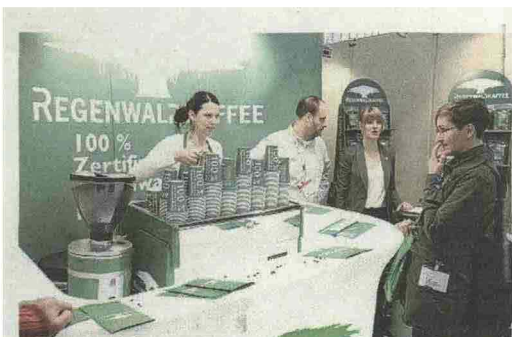
E quindi dico che non solo è importante l'origine italiana se si è in Italia, francese se si è in Francia e così via, ma ancora di più se regionale o addirittura provinciale. Insomma, è importante che si possa guardare negli occhi il produttore, che si conosca l'ambiente in cui il prodotto è stato coltivato. Guardi, ci sono prodotti non certificati bio che sono ben più sicuri e buoni di quelli autorizzati coi bollini, semplicemente perché prodotti con tutti i crismi e di cui io, consumatore, sono il primo e fondamentale certificatore.

### Immagino allora che non approvi l'acquisto di bio presso i canali della grande distribuzione?

Anche in questo caso mi è capitato di entrare e trovare prodotti biologici di origine extraeuropea. Ora, posso fidarmi di un cespo di insalata che ha percorso mille chilometri di strada per arrivare davanti a me? ■ [R.Ba.]



**■ Ci sono prodotti non certificati bio che sono ben più sicuri e buoni di quelli autorizzati coi bollini ■**



Tre immagini dell'edizione dello scorso anno del Biofach



Getty Images (2)

## La cooperativa sociale Areté

# Siamo partiti 23 anni fa grazie ai detenuti di Bergamo

**P**OCHI AVREBBERO SCOMMESSO sul biologico 23 anni fa. Fra questi, però, l'ha fatto un gruppo di amici di Bergamo tra cui c'era anche Claudio Bonfanti, già assessore regionale nella giunta Tabacci, fino a pochi anni fa imprenditore nel settore delle bonifiche ambientali, attualmente presidente della società pubblica Porta Sud spa, ma soprattutto presidente della associazione Amici di Areté, emanazione della cooperativa sociale Areté (di cui è socio), specializzata in produzione e distribuzione del biologico. Una presenza storica: con 2 milioni è mezzo di euro di fatturato annuo, 15 dipendenti e un negozio bio nel centro di Bergamo, oltre a una delle 245 fattorie sociali biologiche censite da Aiab (di cui Areté è membro).



### Come mai 23 anni fa avete deciso di fondare una cooperativa sociale dedicata proprio al biologico?

Quelli erano tempi in cui da un lato cresceva una certa sensibilità ambientalista, dall'altro cominciano a farsi largo le prime iniziative legate alla legge Gozzini del 1986, offrendo nuove possibilità di riduzione per i detenuti.

### Cosa produce la cooperativa?

Produciamo ortaggi, mentre la frutta l'acquistiamo all'esterno grazie a un accordo con le cooperative dell'associazione Libera. Ma soprattutto siamo il punto di riferimento di 35 piccoli produttori biologici nella bergamasca, che altrimenti non avrebbero modo di vendere i loro prodotti.

### A chi vendete?

Ai consumatori finali attraverso il nostro negozio. Grazie al passaparola poi vendiamo ai Gas, ad alcune cooperative che fanno ristorazione e lavoriamo con qualche Comune della provincia, anche se - le devo

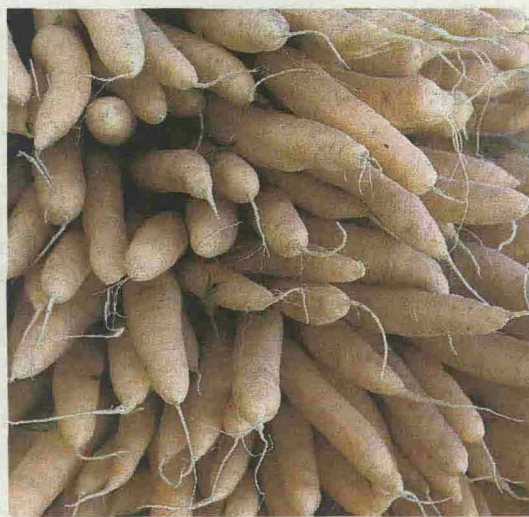
confessare - coi tagli che ci sono stati negli enti locali questa è una frontiera difficile da mantenere.

### E qual è il rapporto con la grande distribuzione?

Siamo in contatto con il Gruppo Lombardini (supermercati Pellicano, ndr), però prima di fare questo passo dobbiamo sciogliere il problema del confezionamento del prodotto - che noi non facciamo - e per cui servirebbero investimenti troppo onerosi in questo momento.

### Punti critici?

Beh... rimane quello della produzione. Mantenere la qualità del biologico e nello stesso tempo garantire dei prezzi competitivi non è sempre facile. Tenga conto, ad esempio, che è un nostro punto d'onore aver assunto i nostri dipendenti per tutto l'anno: 4 lavorano sui campi, e ovviamente vengono retribuiti anche da novembre e gennaio quando il lavoro all'esterno è praticamente nullo. Adesso abbiamo esternalizzato il trasporto, ma chissà: vedremo fra un paio di anni se abbiamo fatto la scelta giusta. ■ [R.Ba]



## L'azienda Terra Musa di Venezia

# Presto lo spumante bio, ma che fatica guadagnare con le produzioni tipiche

CONVERTIRSI ALLA PRODUZIONE BIOLOGICA richiede soprattutto una qualità: la pazienza. Lo sanno bene alla Terra Musa, un'azienda vinicola familiare di Pramaggiore, in provincia di Venezia (nella foto i titolari Moreno Musaragno e sua moglie Paola), che quest'anno parteciperà per la sesta



volta alla Biofach (ne parliamo a pagina 2). Nata nel 1972, Terra Musa ha scelto di passare al "tutto bio" nel 1999. «All'inizio proporre il vino biologico è stato molto difficile», ricorda Barbara Gaiarin, responsabile per i clienti esteri di Terra Musa. «Non c'era una conoscenza del prodotto bio e

tutti pensavano che fosse un vino di qualità inferiore». Non solo, ma convertirsi significa anche accettare nuovi e più rigorosi paletti: l'anidride solforosa, ad esempio, va drasticamente ridotta, i pesticidi chimici evitati. Ciò significa non solo una modifica dei modi di produzione, ma anche un aumento dei costi: mentre gli agenti chimici usati per proteggere le piante restano efficaci anche venti giorni, le alternative "bio", cioè il rame e lo zolfo, vengono spazzate via anche da una breve pioggia, per cui vanno riapplicate in continuazione. Il che si traduce in più spese per materiali, personale e gasolio per i trattori. Sebbene il divario rispetto ai metodi convenzionali si stia riducendo, la produzione di vini da uve biologiche resta ancora oggi più dispendiosa. Soprattutto all'inizio:



durante la fase di conversione, che dura tre anni, le aziende applicano di fatto alla lettera le regole del biologico, ma non possono vendere i propri prodotti col certificato bio. Terra Musa, ad esempio, ha ottenuto la certificazione dell'Istituto per la certificazione etica e ambientale nel 2001. E, da allora, i suoi prodotti sono sottoposti a continui controlli per verificare l'aderenza ai principi. «È un impegno molto più gravoso rispetto alla norma», riassume la Gaiarin. È per questo, continua, che chi passa al bio lo fa perché ci crede. «Si tratta di una filosofia di vita: noi lo abbiamo fatto per dare una mano all'ambiente, per salvaguardare la tipicità dei prodotti e del suolo da cui nascono e per mantenere un equilibrio tra il lavoro e la terra che lo rende possibile». Chi punta a rapidi vantaggi commerciali, invece, prima o poi torna indietro.

Il successo, del resto, ha i suoi tempi. Terra Musa ha iniziato a notare una svolta solo negli ultimi cinque anni, parallelamente all'aumento del grado di conoscenza del biologico, specie all'estero («su questo in Italia siamo ancora un po' indietro», nota la Gaiarin). Nel frattempo il biologico si è trasformato in una marcia in più rispetto alla concorrenza: «Ci siamo già trovati davanti dei clienti che, a parità di qualità e prezzo, preferivano il nostro vino rispetto a un altro perché il nostro era bio».

Oggi Terra Musa esporta l'80% della produzione, specie verso Stati Uniti, Giappone, Germania e Nord Europa. Ed entro fine anno dovrebbe iniziare a produrre dai suoi 25 ettari, accanto ai locali vini tradizionali come il pinot grigio o il cabernet franc, anche i primi spumanti bio. ■ [A.A.]

## Il glossario del consumatore

### La definizione

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che punta a offrire al consumatore prodotti freschi, genuini e privi di sostanze chimiche, e cerca di ridurre il più possibile l'impatto ambientale dell'attività agricola. Le pratiche agricole biologiche generalmente includono: la rotazione delle colture per un uso efficiente delle risorse locali; limiti molto ristretti nell'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici, antibiotici nell'allevamento degli animali, additivi negli alimenti e coadiuvanti, e altri fattori produttivi; il divieto dell'uso di organismi geneticamente modificati (ogm); l'uso efficace delle risorse del luogo, come per esempio l'utilizzo del letame per fertilizzare la terra o la coltivazione dei foraggi per il bestiame all'interno dell'azienda agricola; la scelta di piante ad animali che resistono alle malattie e si adattano alle condizioni del luogo; allevamento di animali a stabulazione libera, all'aperto e nutriti con foraggio biologico.

### La normativa

Bruxelles ha recentemente promulgato il Regolamento Ue 271-10 sulle modalità di utilizzo del logo europeo del biologico (nella foto) mentre in Italia sono stati emanati diverse disposizioni, tra cui vale la pena



segnalare l'articolo 59 della legge 23 dicembre 1999 n. 488: "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità" che al comma 4 recita: «Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete

giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione». La legge regionale n. 29/2002 dell'Emilia-Romagna impone inoltre l'uso esclusivo di prodotti biologici in nidi e scuole d'infanzia ed elementari, mentre dev'essere di produzione biologica almeno il 35% degli ingredienti utilizzati nelle altre refezioni.

### La certificazione

In Italia ci sono 13 aziende certificatrici di prodotti biologici. Queste sono tenute a verificare che il produttore bio rispetti quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 e dall'889/2008, recepito dall'Italia nel decreto del ministero per le Politiche agricole n. 18354 del 27 novembre 2009. Tali organismi di controllo effettuano ispezioni presso le aziende con cadenza annuale. L'ispezione consiste in un sopralluogo di un incaricato dell'organismo certificatore che controlla il rispetto delle normative, la tenuta dei registri e se necessario, in presenza di sospette violazioni, preleva campioni da fare analizzare in laboratorio presso l'Arpat o presso un laboratorio accreditato dal Sinal - Sistema nazionale per l'accreditamento di laboratori.



## Il primo bio-distretto europeo

# E in Cilento la frutta arriva fino in spiaggia

**B**ENVENUTI IN CAMPANIA e in provincia di Salerno. Benvenuti, soprattutto, nel bio-distretto del Cilento. Comprende anche Castellabate, la cittadina salernitana resa famosa da *Benvenuti al Sud* - il film con Claudio Bisio nelle vesti di un postino nordista trasferito per punizione nel Meridione -, il primo laboratorio nazionale ed europeo che raccoglie sotto un'unica sigla aziende agricole, associazioni di produttori, amministrazioni pubbliche, operatori turistici e consumatori accomunati dalla passione per il biologico.

La rete, nata nel 2004 grazie ad un forum pubblico organizzato nel comune di Castel San Lorenzo, copre l'area del Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano (il territorio protetto che dalla Basilicata scende giù verso il golfo di Policastro) e include ben trenta Comuni. Fra i quali Pollica, la cittadina guidata fino a settembre scorso da Angelo Vassallo, il sindaco pescatore ammazzato mentre rientrava a casa. Trenta

Comuni su cui operano 400 aziende agricole biologiche certificate e iscritte nel registro regionale e 20 bio-presidi. Ossia esercizi commerciali e operatori turistici che si impegnano a promuovere le produzioni del bio-distretto. Nel Cilento, infatti, hanno inventato anche le "Spiagge del biologico". Durante la stagione estiva, gli stabilimenti balneari ospitano degustazioni di prodotti tipici ed eventi per la presentazione delle eccellenze agricole e dei percorsi verdi, i bio-sentieri.

Le imprese, perlopiù a carattere familiare, hanno sottoscritto il "Patto per il Bio-distretto" con il quale si impegnano a produrre tipico, biologico ed ogm free e a rispettare i principi etici e sociali alla base dell'agricoltura biologica. Un'operazione di marketing territoriale e di sviluppo imprenditoriale che la Campania, ecco il segreto del successo, ha incoraggiato con le risorse comunitarie. La Regione ha finanziato l'esperienza dei mercatini del biologico, due concorsi regionali per premiare i produttori locali e so-

stenuto le spese per la partecipazione alle fiere di settore. I risultati non hanno tardato ad arrivare. Secondo la sezione campana dell'Aiab - Associazione italiana agricoltura biologica, il fatturato delle 50 aziende che partecipano attivamente alle attività del Bio-distretto è cresciuto negli ultimi due anni del 20%. La rete dei produttori col tempo ha consolidato il rapporto con la Regione. Nel 2009, infatti, l'assessorato all'Agricoltura, l'Aiab, il Parco nazionale, la Comunità montana e l'associazione Città del Bio hanno siglato un protocollo d'intesa che riconosce il Bio-distretto e individua una serie di iniziative per la valorizzazione del biologico e del territorio. Nel 2010, invece, l'Aiab ha realizzato un'indagine sul fabbisogno dei produttori e dei consumatori del Bio-distretto e avviato un progetto pilota di piattaforma logistica per le produzioni biologiche da filiera corta in collaborazione con il ministero dell'Agricoltura nell'ambito del progetto "LoginBio". Non finisce qui. Quest'anno diventeranno operative le misure di semplificazione della certificazione bio sperimentate nel Cilento dall'Aiab nell'ambito di un altro progetto finanziato dal ministero dell'Agricoltura. ■

[Francesco Dente]

