

Eccellenze Le vendite vanno a gonfie vele: nel 2010 incremento del 12% rispetto ai precedenti dodici mesi. Negozi, allevamenti e mercatini allestiti nei maggiori centri della vallata

In Valdarno il mondo del "bio" non conosce crisi

Sono tremila gli operatori biologici e circa 102mila gli ettari di superficie agricola destinati al settore

Francesco Fondelli

VALDARNO - Agriturismi, aziende, mercatini, negozi, prodotti, allevamenti, ristoranti. C'è tutto un mondo che ruota intorno al "biologico" valdarnese. Mentre i settori economici tradizionali stentano ad affrontare

la crisi, la filiera del "bio" si sta rivelando come una delle più resistenti ai contraccolpi del mercato. Il Valdarno fiorentino e

aretino, ovvero quella zona collocata nel centro geografico del triangolo d'oro Firenze, Arezzo e Siena, sta sfruttando più di altre realtà territoriali il valore aggiunto di una collocazione privilegiata nel cuore della Toscana. Nella nostra regione sono 3mila gli operatori biologici e circa 102mila gli ettari di superficie agricola destinati al biologico pari al 18%

della superficie agricola regionale (791 mila ettari). E a leggere le cifre fornite da "FederBio" i prodotti biologici si vendono molto bene, non solo in Toscana ma anche nel resto d'Italia, soprattutto al nord. Insomma, è un settore che non conosce crisi. Anzi: le vendite, secondo i dati registrati a fine 2010, sono cresciute del 12% rispetto all'anno precedente. Erano già salite del 6,9% nel

2009 e del 5,2% nel 2008. Si tratta di dati riferiti alla vendita dei prodotti biologici nei negozi della grande distribuzione, ma se si passa ai negozi specializzati le cose vanno anche meglio.

L'attenzione verso il biologico è cresciuta progressivamente, ma in modo costante, nell'ultimo decennio. Se dieci anni fa era una moda per pochi, oggi è una possi-

bilità per tutti grazie ad un tessuto di piccole aziende agricole dislocate sul territorio. Nel Valdarno una delle prime aziende che si convertirono al biologico fu la fattoria gestita dalla cooperativa agricola di Paterna che si trova alle pendici del Pratomagno: lì è iniziata la produzione biologica fin dal 1985. Ora siamo di fronte ad un boom. Prima i consumatori erano persone di una certa cultura, economicamente più benestanti, oggi tutti cercano il bio perché hanno capito la differenza fondamentale: l'esclusione di pesticidi, fertilizzanti e diserbanti chimici dall'agricoltura biologica, conduce a prodotti non inquinati,

mentre i migliori per la salute. Non a caso i migliori consumatori sono mamme e bambini piccoli. E

tanti sono anche i giovani che si sono avvicinati a questo tipo di scelte alimentari. Si tratta di un trend positivo che il Valdarno sta sfruttando in ogni settore economico: dall'allevamento all'agricoltura, da quello produttivo al commerciale, dal ricettivo alla ristorazione. Non si contano gli agriturismi che esibiscono il marchio "bio", innumerevoli sono i ristoranti che inseriscono nel menu piatti biologici di produzione valdarnese. Una moda che trova riscontro ancor più nelle metodiche di commercializzazione cosiddette "a chilometro zero". Tanti i mercatini bio che vengono allestiti nei maggiori centri valdarnesi, molti anche i negozi "biologici e vegani" che sono sorti negli ultimi anni. Addirittura a Montevarchi è nato il "Mercato Coperto" che ospita 60 aziende, in prevalenza dedite alla commercializzazione di prodotti agricoli certificati (dop, igt, docg, doc, igt, agricoltura biologica, agricoltura integrata, etc). Ma è soprattutto nelle produzioni agricole e negli allevamenti che il Valdarno riscopre i suoi antichi giaci-

menti biologici. Un esempio clamoroso arriva dal riutilizzo della "Razza Valdarnese" nella produzione di polli con il sistema biologico. Questa caratteristica popolazione avicola prende il nome della terra in cui si è sviluppata. I polli di razza "valdarnese bianca" (nell'Ottocento la razza detta "valdarno" era invece di colore nero) era storicamente diffusa in una vasta zona comprendente i comuni di San Giovanni Valdarno, Terranuova, Bracciolini e Montevarchi, oltre ai comuni di Figline Valdarno, Cavriglia, Bucine, Pergine Valdarno, Castelfranco di Sopra, Loro Ciuffenna e Laterina. La Valdarnese bianca, dopo aver

rischiato l'estinzione è stata recuperata grazie ad uno speciale progetto. La moda degli allevamenti

di tipo biologico ha fatto il resto. Nel 2002 Slow Food ha riconosciuto il presidio sul pollo del Valdarno. Nel 2007 la Regione Toscana ha inserito il pollo del Valdarno tra le razze e varietà locali con la istituzione dei registri anagrafici di razza a cura dell'Associazione Provinciale Allevatori.

Il boom delle coltivazioni biologiche non ha solo ricadute di carattere economico, ma ha innescato in Valdarno anche fenomeni culturali e sociali. Basti pensare alla nascita di una nuova categoria di operatori agricoli: gli "agricoltori custodi". Si tratta di un'associazione che raggruppa soprattutto piccole aziende, con l'obiettivo del recupero e della coltivazione di specie e varietà delicate e preziose. L'Associazione partecipa alle fiere e promuove nei ristoranti e nelle osterie i piatti a base di prodotti soprattutto valdarnesi che in passato hanno rischiato l'estinzione: dal "fagiolo zolfino", al "pisello a tutta frasca del Valdarno aretino" fino alla "zucchini bianca del Valdarno". Prodotti che stanno ritrovando una nuova primavera.

■ Mamme e bimbi i maggiori consumatori

■ Dieci anni fa era una moda per pochi



Il pollo Dalla "nera" alla "bianca" L'evoluzione delle razze Dal 1800 ad oggi

VALDARNO - Un tempo le razze di pollo del Valdarno erano due. All'inizio dell'Ottocento c'era la razza Valdarno Nera. Nel 1905 fu stilato il primo standard ufficiale della razza Valdarno, durante una relazione al Congresso di Avicoltura di Mantova. Già nei primi decenni del ventesimo secolo la razza divenne piuttosto rara. In seguito anche questi ceppi si dispersero velocemente, e la razza fu abbandonata a causa anche del successo che la Livorno stava avendo in Italia e all'estero. La Valdarno fu dichiarata estinta. Negli ultimi anni del 900 alcuni allevatori italiani si sono interessati al recupero di questa razza ormai perduta, e hanno impiegato le loro forze nel tentativo di ricostruirla. Il merito di questo lavoro di selezione va a Fabrizio Focardi, il quale ha utilizzato del pollame trovato nelle campagne senesi dall'allevatore Gabriele Fratolocchi insieme alla francese Bresse nera e soprattutto alla Castigliana. Il risultato di questa paziente opera selettiva sono stati degli esemplari che furono presentati al Campionato Italiano di Avicoltura del 1998, tenutosi a Reggio Emilia: i soggetti esposti hanno talmente convinto i giudici, che la Valdarno è tornata ad essere presente nella lista delle razze avicole riconosciute in Italia, con uno standard di purezza fedele a quello compilato da Maggi nel 1905. Invece la razza Valdarnese Bianca nacque ufficialmente nel 1953, quando fu presentata alla Mostra di Cremona (ma aveva già vinto un premio nel 1925, a Bergamo). La Bianca è sopravvissuta negli anni Sessanta grazie alla tradizione contadina di allevare qualche pollo per il consumo familiare. Questa razza è caratteristica: i galli sono alti, slanciati, di grossa coscia e petto piccolo e raggiungono il peso di 2, 2,5 kg. Hanno penne bianche, coda a ciuffo con falciformi brevi, cresta rosso sangue, eretta, con cinque o sei denti, bargigli molto sviluppati, orecchioni color crema con venature rosse, becco, zampe e pelle gialli. Le galline sono più piccole (1,5-2 kg) e hanno la cresta piegata.



Il pollo

Come è cambiata la razza negli anni

Come funziona Tecniche che rispettano gli equilibri ecologici

Agricoltura e allevamenti biologici

Ecco le pratiche utilizzate

VALDARNO - Il termine "agricoltura biologica" si spiega da solo: si tratta infatti di una pratica agricola che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, cioè presenti in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche sintetizzate dall'uomo. Si recuperano e si adottano pratiche agricole tradizionali che mantengono ancora la loro validità, in sinergia con un largo uso di nuovi prodotti e innovazioni che la ricerca scientifica mette a disposizione. Le produzioni biologiche sono garantite dalla certificazione secondo il regolamento CEE 2092/91 che ne assicura il metodo di produzione. I prodotti che provengono da agricoltura biologica sono ottenuti senza alcuna sostanza chimica di sintesi e nel pieno rispetto dell'ambiente. Per attenersi a tali obiettivi l'agricoltura biologica ha adottato tecniche che rispettano gli equilibri ecologici naturali: la difesa dagli insetti dannosi viene effettuata mediante lotta

integrata con l'impiego di insetti pronubi, l'utilizzo di sostanze di origine minerale, vegetale, animale e di piante resistenti; la fertilità del terreno viene mantenuta e potenziata con concimi naturali e pratiche agronomiche corrette come il sovescio; la difesa dalle malerbe viene effettuata senza alcun pesticida, utilizzando tecniche meccaniche, agronomiche e fisiche. Gli animali vengono allevati con tecniche che rispettano il loro benessere ed alimentati con prodotti vegetali ottenuti secondo i principi dell'agricoltura biologica. Si evitano tecniche di forzatura della crescita, metodi industriali di gestione di allevamento; la salute degli animali viene salvaguardata con l'utilizzo di rimedi soprattutto omeopatici e fitoterapici. L'obiettivo di tali pratiche è principalmente la produzione di alimenti privi di residui tossici ed integri nel loro valore nutritivo.

Fra.Fo.



Negozi e Mercati in aumento costante

Le verdure Nel Valdarno aretino si coltiva anche il "pisello a tutta frasca". La produzione si aggira intorno ai due quintali all'anno

Dal sedano di Montevarchi al fagiolo zolfino

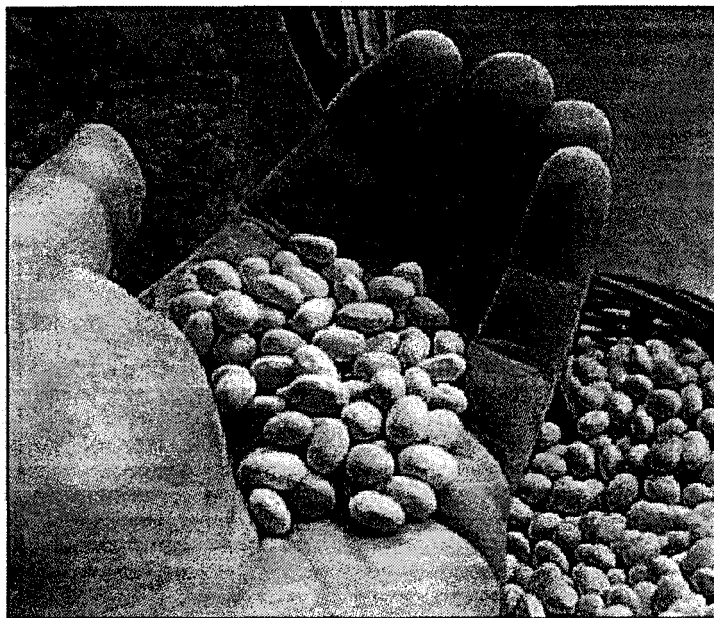
VALDARNO - Sono prodotti sconosciuti al grande pubblico, ma si portano dietro una tradizione di genuinità legata al loro territorio di origine. Dopo aver rischiato l'estinzione negli anni della produzione intensiva, alcune varietà botaniche valdarnesi stanno tornando in auge grazie alle coltivazioni biologiche. Il Sedano di Montevarchi, o costolino, è una di queste. Piccolo e a costola lunga, il Sedano di Montevarchi è tenero e croccante. Particolarmente prelibata la parte interna del prodotto, nella quale sono praticamente impercettibili le nervature. Viene coltivato nel Valdarno aretino e fiorentino, soprattutto nell'area pianeggiante del comune di Montevarchi, sui terreni alluvionali adiacenti all'Arno. Più noto il Fagiolo zolfino: piccolo, tondo, di colore giallo pallido, buccia molto fine e di facile cottura, i fagioli zolfini sono ottimi lessati (o cotti lentamente al fiasco) e

conditi con un filo d'olio extravergine di oliva, si gustano al meglio adagiati su una fetta di pane toscano abbrustolito oppure come contorno alla bistecca di chianina. Questa varietà è inserita nell'elenco per la tutela e la valorizzazione delle razze e varietà locali. Il suo

■ C'è anche la zucchini lunga fiorentina

territorio di produzione si concentra attorno alla vecchia strada dei Setteponti (Cassia Vetus), nei comuni di: Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Reggello, Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Castiglione Fibocchi e Laterina. Almeno 6 delle decine di piccole aziende che producono il fagiolo zolfino sono

"certificate biologiche". Nel Valdarno aretino si coltiva anche il "Pisello a tutta frasca aretino", chiamato così proprio per indicare la zona di origine. È un legume piccolo, liscio e di colore verde chiaro. La coltivazione del pisello a tutta frasca è limitata a due aziende di Montevarchi e a pochi hobbisti del Pratomagno e del Valdarno aretino. La produzione si aggira intorno ai 2 quintali l'anno ed è destinata sia alla vendita diretta che a negozi della zona. Una storia simile è quella che riguarda la "Zucchini bianca del Valdarno" detta anche "zucchini lunga fiorentina" perché ha una forma allungata. Viene raccolta e messa sul mercato con il fiore, che resta inalterato a lungo. È una coltivazione caratteristica dei comuni di Montevarchi, Figline Valdarno e C. Fiorentino; la produzione raggiunge alti livelli, circa 200 quintali l'anno grazie a venti aziende e ad alcuni hobbisti.



I prodotti Sopra il fagiolo zolfino
A lato la piante del pisello a tutta frasca aretino

