

# “ENNESIMA PATACCA DI CUI AGRICOLTORI, AMBIENTE E CONSUMATORI NON HANNO IL MINIMO BISOGNO” [www.italiafruit.net](http://www.italiafruit.net)

29/11/2012

FEDERBIO RISPONDE ALLA MELA TRICOLORE DI FARINETTI: “ENNESIMA PATACCA DI CUI AGRICOLTORI, AMBIENTE E CONSUMATORI NON HANNO IL MINIMO BISOGNO”



“I prossimi dieci anni saranno quelli del pulito e giusto. E non del biologico, un concetto confuso e farmaceutico che non piace a noi gourmet”

dichiara **Oscar Farinetti**, ex proprietario della

catena di elettronica di consumo Unieuro e ora socio di Coop in Eataly, catena di distribuzione al dettaglio di generi alimentari di “fascia alta”.

Farinetti, in un incontro a Roma il 23 novembre (“Semplifichiamo l’Italia, cominciando dal vino”) ha spiegato al Ministro dell’Agricoltura **Mario Catania** che le cantine e aziende agricole italiane “hanno bisogno di poche norme chiare e precise per conquistare i mercati”. La sua proposta, che intende raddoppiare l’export di alimenti e vino “di qualità” è: “Un’etichetta con una mela tricolore e tre regole semplici che garantiscano il vero cibo italiano”, attraverso una specie di macro-disciplinare. “Ci siamo occupati finora di fare i poliziotti anti-Parmesan. Dobbiamo invece assoldare i cittadini del mondo. Far distinguere a loro il cibo falso e il nostro buono, pulito e giusto”, con la missione commerciale di “cavalcare per primi il concetto del pulito, così spiazziamo i francesi”. L’idea della mela tricolore arriverebbe dunque sulla scia “di altri slogan storici del nostro marketing: per esempio Pura Lana Vergine o Vero Cuoio Italiano”. Farinetti se la prende anche con “l’estremismo sulla biodiversità: abbiamo 520 prodotti diversi indicati tra Doc, Dogc e Igt nel vino e Dop e Igp negli alimenti. C’è un paese nell’Astigiano che fa Barbera. Hanno ottenuto l’Igp. Così il nome diventa Barbera di Cisterna. Fa ridere, incomparabile”.

Ma, scampato allo stracotto e all’umido con polenta, cari ai gourmet, qui casca l’asino, secondo Federbio. **Cosa c’è dietro all’idea di Farinetti? Marketing, furbo e facile**, risponde la Federazione che raggruppa tutte le principali organizzazioni operanti nella filiera dell’agricoltura biologica e biodinamica, un comparto che, solo in Italia, genera più di 1,5 miliardi di euro vendite e vale, nel mondo, 40 miliardi.

Secondo l’ex patron di UniEuro, il nuovo agroalimentare dovrebbe sottostare a poche semplici regole: no OGM, no fertilizzanti chimici, no diserbanti, solo latte italiano, solo olive italiane, solo suini nati e allevati in Italia, nel vino metà dei solfiti ammessi dai regolamenti europei. “Ma - spiega il **presidente di Federbio Paolo Carnemolla** - un’agricoltura che non usa OGM, non usa fertilizzanti e diserbanti chimici di sintesi (ma nemmeno gli insetticidi e gli anticrittogamici

che, anche se, singolarmente, Farinetti li scorda, i dati ufficiali ci dicono contaminare coi loro residui il 57,2% della frutta venduta in Italia) esiste già. E' **l'agricoltura biologica, dettagliatamente codificata da norme europee e nazionali**, sottoposta a un sistema di controllo europeo, con regolari ispezioni nelle aziende e prelievo di campioni per escludere contaminazioni anche accidentali da sostanze non ammesse”.

“Oltre alle regole citate - prosegue Carnemolla - ricordiamo che l'agricoltura biologica prevede la rotazione delle colture e la piantumazione di siepi, la salvaguardia di boschetti e stagni per dare ospitalità alla fauna utile che naturalmente contrasta quella nociva. Ma non solo: è un'agricoltura che ha massima cura del benessere degli animali, la cui alimentazione si basa sul pascolo e su foraggi biologici senza l'uso preventivo di farmaci e antibiotici; che nelle fasi di trasformazione ripudia coloranti, conservanti, esaltatori di sapidità e ogni altro inutile additivo, insieme alle tecniche che snaturano la qualità degli ingredienti. **Sfugge davvero** - sottolinea Carnemolla - **cosa ci sia di 'confuso e farmaceutico' in tali concetti**, in particolare per chi svolge attività imprenditoriali nell'agroalimentare”.

Viene in soccorso ai distratti anche il Consiglio dell'Unione Europea, per il quale l'agricoltura biologica “è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali”. Essa, continua il Consiglio, esplica “una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale”.

**Cos'è, invece, l'idea di Farinetti, si chiede ancora Federbio?** Una consorceria di agricoltori, imprese di trasformazione e commercianti che, senza i controlli di organismi indipendenti che certifichino la loro attività, dichiarano di aver evitato alcuni trattamenti, glissando su quelli che continuano a effettuare, senza curarsi dei residui sugli alimenti, delle condizioni del suolo, delle acque superficiali e profonde, della biodiversità e del benessere animale.

La nuova mela tricolore proposta dal patron di Eataly non sarebbe dunque, secondo la Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica, una suggestiva proposta di rivoluzione dell'agroalimentare italiano, ma semplicemente “un'**ennesima patacca**, di cui gli agricoltori italiani, l'ambiente italiano e i consumatori del mondo non hanno il minimo bisogno. L'agricoltura e la politica agricola - conclude Federbio nella nota - non sono foie gras, non se l'abbia a male il gourmet”.

Fonte: Federbio