

## AGRICOLTURA BIO

LA NUOVA FRONTIERA

## NUMERI CHE CONTANO

La regione è leader in Italia per fatturato, quantità di ettari coltivati e numero di operatori. Con una media di circa venti ettari per impresa

## IL CONVEGNO A CORATO

L'analisi dell'Icea, nell'incontro «Bio e certificazione» promosso da FederBio, svoltosi nel pastificio «Granoro»

# Produzione biologica la Puglia fa tendenza

## Oltre 6mila aziende. Tirano olivicolo e cerealicolo

GIUSEPPE CANTATORE

● **CORATO.** Oltre seimila aziende produttrici, centomila ettari di coltivazione ed un giro d'affari milionario. Sono i numeri della produzione biologica nella nostra regione, cifre che fanno della Puglia il territorio leader in Italia per fatturato, quantità di ettari coltivati e numero di operatori. Con una media di circa venti ettari per ciascuna azienda, i settori trainanti sono quelli cerealicolo e olivicolo.

Un movimento ancora più importante se si considera che l'Italia è a sua volta la nazione numero uno in Europa, con oltre cinquantamila aziende produttrici ed un milione di ettari coltivati.

A tracciare un quadro dettagliato della produzione biologica pugliese è stato Matteo Manna, responsabile di Icea, nell'incontro «Bio e certificazione» promosso da FederBio, che si è tenuto ieri mattina presso il pastificio «Granoro» di Corato nell'ambito del più ampio progetto del Ministero delle politiche agricole denominato «In-Forma Bio».

«La Puglia è una delle prime regioni che ha iniziato ad operare nel settore biologico - ha spiegato Manna - avendo avviato questo tipo di produzione da circa un ventennio. Un trend in costante aumento che solo negli ultimi due anni è cresciuto del 20%. Condizione obbligatoria per chi produce bio è la qualità, per accontentare consumatori sempre più attenti a ciò che mangiano. «La legislazione in questo

senso è molto severa - ha continuato Manna - e per le aziende certificate prevede controlli periodici a tappeto da parte di organismi privati che operano per conto del ministero». Tra le aziende del territorio che producono alimenti biologici c'è proprio il pastificio «Granoro», che si distingue per qualità e quantità. «Su una produzione annua totale compresa tra i cinquecento e seicentomila quintali - ha spiegato Michele Torelli, responsabile della produzione biologica dell'azienda - nel 2010 circa ottomila quintali hanno riguardato la pasta bio, con un costante incremento già nel primo trimestre del 2011».

Il processo produttivo del biologico presenta ovviamente alcune differenze rispetto a quello dei prodotti convenzionali. «La semola viene analizzata e scaricata in silos dedicati, per evitare la commistione con altri prodotti. Poi, dopo l'ok dei laboratori, inizia il processo di lavorazione, sino al confezionamento ed allo stoccaggio automatico nel magazzino. Un procedimento - precisa Torelli - che consente un'altra tracciabilità del prodotto». Il pastificio fondato da Attilio Mastromauro è stato tra i primi nella regione ad avviare la produzione di pasta biologica. Otto i formati prodotti, penne rigate, spaghetti, farfalloni sono i più gettonati. «E' vero che il biologico fa mercato a sè - conclude Matteo Manna - ma è sempre più sulle nostre tavole ed anche su quelle delle mense scolastiche, a testimonianza della qualità del prodotto finale».





**BIOLOGICO**  
A sinistra un campo di ulivi e a destra, una fase del controllo della lavorazione della produzione biologica nel cerealicolo. Sono questi i due settori strategici della produzione biologica in Puglia



www.ecostampa.it