

Un campo ancora tutto da seminare

Superfici bio in Europa: l'Italia è al terzo posto, il Veneto è indietro



DALLA PIAZZA ALL'EUROPA

L'espansione che fa bene?

Il biologico è uscito dalla nicchia e si è aperto alla grande distribuzione. Ora non si deve perdere di vista la strada della sostenibilità

Giovanni Sgobba

Bizzarre, allegoriche, per alcuni una burla, un gioco di illusioni. Sicuramente un punto di riferimento artistico che ha lasciato traccia nella storia. Dalla mente e dal pennello di Giuseppe Arcimboldo, pittore italiano manierista del Sedicesimo secolo, ereditiamo le sue Teste composte, ritratti e busti appunto allegorici le cui figure sono ottenute attraverso composizioni di oggetti, animali, fiori, frutta e verdura combinati con funzione illusionistica. Il contributo più originale di Arcimboldo è costituito dai due cicli dei "Quattro elementi" (aria, fuoco, terra, acqua) e delle "Quattro stagioni", entrambi destinati alla residenza imperiale viennese durante il suo periodo a corte dell'imperatore Massimiliano II.

L'estate per esempio ha i tratti gentili di una donna ed è composta da frutta e ortaggi: le ciliegie ornano tutto l'orlo della capigliatura e si ritrovano anche sul viso a comporre il labbro superiore; la guancia è formata da una pesca, il naso è un cetriolo, l'orecchio visibile è una melanzana, e il sopracciglio una spiga di grano. L'autunno, invece, è rappresentato come un uomo dai lineamenti grossolani: il collo è formato da due pere e da alcuni ortaggi, la faccia è formata da pere e mele, visibili in particolare sulla guancia e per il naso; il mento è una melagrana, mentre l'orecchio, un fungo, regge un pendente a forma di fico. Le labbra

e la bocca sono formate dal riccio della castagna mentre la peluria del viso è resa tramite il grano. La capigliatura è composta esclusivamente da uve e viti, alla cui sommità si trova una zucca.

Questi ritratti sono l'esaltazione della varietà delle produzioni di frutta e verdura, un assortimento il più possibile completo che anche oggi possiamo trovare sulla nostra tavola. Certo, i cambiamenti climatici e l'agricoltura intensiva per soddisfare sempre di più la pancia dell'Occidente ricco stanno alterando la ciclicità stagionale. Arcimboldo al tempo non poteva essere a conoscenza della differenza tra un approccio convenzionale e uno biologico, per certi versi erano sovrapponibili, ma sono proprio le storture sopracitate che la filosofia biologica prova a contrastare.

Biologico è tutto ciò che promuove la biodiversità delle specie domestiche sia vegetali, sia animali; vuole offrire prodotti senza residui di fitofarmaci o concimi chimici di sintesi; bandisce l'utilizzo di organismi geneticamente modificati; prova a ridurre l'impatto ambientale su acque, terreni e aria; si praticano rotazioni colturali e lavorazioni attente al terreno e al suo arricchimento; è vietato l'allevamento intensivo e gli animali sono allevati con tecniche che rispettano il loro benessere e nutriti con mangimi a loro volta bio.

Una presa di coscienza "civile" si ha a partire dagli anni Sessanta, anche se già nel 1946 nacque in Inghilterra la Soil Association, la prima associazione per la difesa dell'ambiente e per un'educazione pubblica sulla nutrizione. Nel precedente dopoguerra, il principale obiettivo dell'agricoltura era quello di soddisfare gli urgenti fabbisogni alimentari che trascinarono con sé problemi ambientali causati da un uso eccessivo di pesticidi e fertilizzanti. Ad accendere i riflettori sulle controversie del sistema agricolo fu un saggio, *The Silent Spring*, scritto nel 1962 da Rachel Carson, una biologa marina americana.

Da allora di passi avanti ne sono stati fatti tanti. Uno è stato compiuto il 24 giugno 1991, quando il Consiglio europeo emanò il Regolamento relativo al metodo di produzione biologico dei prodotti agricoli. È la prima normativa che disciplina i prodotti agricoli biologici, a esclusione del settore zootecnico, del vino e dell'olio, che sono stati inseriti successivamente. Un riconoscimento giuridico importante perché indicava già allora la procedura e le regole per l'etichettatura e il controllo dei prodotti biologici. Nel 2021 il mercato europeo dei prodotti bio ha raggiunto i 54,5 miliardi euro, in Italia la vendita tocca i 5 miliardi di euro di cui 4 miliardi di consumi domestici e per la parte restante si tratta di consumi fuori casa. Il settore da diversi anni ha messo il naso fuori dalla "nicchia", uscendo dal confine soprattutto ideologico per cui è bio solo l'agricoltore con la sua piccola azienda e la bancarella al mercato. Sugli alimenti biologici si è attivato un effervescente import/export, ormai la Grande distribuzione organizzata è il canale di vendita più strutturato e questo inevitabilmente genera storture e cortocircuiti, anche in termini di sostenibilità ambientale e di rispetto concorrenziale. Entro il 2030, l'Unione Europea vorrebbe convertire il 25 per cento della sua superficie agricola in terreni biologici, l'Italia è sulla scia dopo un'importante crescita decennale, anche se al suo interno rimangono zone d'ombra. Come il Veneto che potrebbe fare molto di più.



Nel 2021, il mercato europeo di prodotti bio ha raggiunto i 54,5 miliardi di euro. In Italia la vendita tocca i 5 miliardi di euro

FOCUS IMMAGINI

In alto le "Teste composte" di Giuseppe Arcimboldo: a sinistra la rappresentazione dell'estate, a destra invece l'autunno.

A destra l'infografica illustrata di Giorgio Romagnoni (sui social è *ilproblemadeglialtri*).

L'INFOGRAFICA



LO SCENARIO

Bio in Veneto Meglio le regioni del Sud; meglio tutte tranne Lombardia e Valle d'Aosta. Sulle superfici coltivate biologiche, la nostra regione deve lavorare

Un orizzonte al momento lontano

Gianluca Salmaso

Il passaggio tradizionale-biologico

Quanto dura la conversione da tradizionale a bio per le produzioni vegetali, come colture annuali e pascoli? Se il raccolto ha luogo durante i primi 12 mesi di conversione, il prodotto può essere venduto solo come "convenzionale"; se il raccolto ha luogo dopo i primi 12 mesi di conversione, si fa riferimento a "prodotto in conversione all'agricoltura biologica". Le colture possono essere etichettate come "prodotto biologico" e fregiarsi del logo Ue dopo 24 mesi.



Dalla fattoria alla forchetta, letteralmente. Il piano Farm to Fork varato nella primavera 2020 dall'Unione Europea si propose fin da subito il non facile compito di declinare la strategia ambientale della Commissione europea, il cosiddetto *Green deal*, in ottica agricola dandosi un orizzonte temporale decennale. «È la prima volta che l'Ue cerca di progettare una politica alimentare che proponga misure e obiettivi che coinvolgono l'intera filiera alimentare, dalla produzione al consumo, passando naturalmente per la distribuzione – annunciava entusiasta Slow Food all'inizio di giugno 2020 – L'obiettivo di fondo è rendere i sistemi alimentari europei più sostenibili di quanto lo siano oggi. Ogni Stato membro dell'Ue dovrà seguire tale politica, adottando norme a livello nazionale che consentano di contribuire a raggiungere gli obiettivi stabiliti dell'Ue».

Sicurezza alimentare e produzione sostenibile in un orizzonte di filiera ugualmente sostenibile e al contempo promuovendo alimentazioni sane, riducendo gli sprechi e combattendo le frodi alimentari, il tutto dimezzando i pesticidi chimici e gli antimicrobici entro il 2030. «Da anni Slow Food chiede che venga messa a punto una politica alimentare comune – continua il movimento della chiocciola rossa, fondato da Carlo Petrini nel 1986 – Riteniamo infatti che per giungere a un cambiamento radicale sia essenziale un approccio olistico, che affronti in modo coordinato non solo la produzione alimentare, l'agricoltura e il commercio, ma anche la qualità del cibo e dell'ambiente, la tutela della salute, la gestione delle risorse e del territorio, l'ecologia, oltre naturalmente alla salvaguardia dei valori sociali e culturali legati all'alimentazione».

La chiave è il biologico

Uno degli obiettivi contenuti nella strategia europea Farm to fork (F2F) riguarda

LO SVILUPPO DEI BIODISTRETTI

Una naturale vocazione al bio e un patto territoriale

Gianluca Salmaso

Una nuova forma di governance territoriale dove produttori, cittadini, enti e anche università fanno rete per una valorizzazione del bio. In Veneto ci sono sei distretti

Che il biologico fosse ben più di un sistema di coltivazione è evidente da tempo, il potenziale del suffisso "bio" è trasversale e riguarda tanto frutta e verdura quanto i prodotti compostabili, rispettosi dell'ambiente. Bio sono, per intenderci, i sacchetti che usiamo per i rifiuti e anche il cotone delle lenzuola che compriamo al centro commerciale. Non ci deve stupire quindi che anche i distretti, storicamente legati a settori omogenei per produzione e geografia del fare artigianale e industriale, vedano una loro declinazione in "bio".

Il termine Biodistretto non è casuale, a registrarlo infatti è stata la rete Aiab, l'associazione italiana dell'Agricoltura biologica che lo concepisce come «un patto per lo sviluppo green del territorio, sottoscritto dai produttori biologici, dalle amministrazioni locali e da ambiti della società civile coinvolta». Un patto che sottende a una visione del biodistretto come uno strumento partecipativo e dal basso

per creare sviluppo per l'economia locale, contrastando fenomeni annosi e dannosi come lo spopolamento delle campagne offrendo un'alternativa all'agricoltura intensiva, magari sviluppando filiere integrate con turismo e artigianato.

Aiab in Italia enumera 23 distretti, dalla Val Camonica bresciana ai Borghi Sicani agrigentini, passando per il Canavese in Piemonte e il Chianti in Toscana. Nel 2020 le Murge, nel Barese, si sono rese protagoniste di un percorso definito CuBiCo, cioè impegnato su cultura, biologico e comunità utile a capire il funzionamento di un biodistretto. Uno dei principali temi trattati, infatti, è stato l'impatto sociale del biologico attraverso la cosiddetta "ristorazione collettiva" che conosciamo soprattutto sotto forma di mense aziendali e scolastiche.

È proprio attraverso questo canale che i prodotti biologici del territorio possono raggiungere più facilmente le nostre tavole e non è raro che la loro presenza nei capitoli degli appalti per la razione scolastica



il raggiungimento entro il 2030 del 25 per cento della superficie agricola continentale coltivata secondo i canoni del biologico. In Italia uno dei documenti chiave è il Piano d'azione, recentemente presentato dal ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, che però non ha mancato di sollevare le perplessità di Coldiretti: «Tra le criticità si evidenzia un evidente deficit operativo rispetto agli obiettivi che lo strumento stesso intende raggiungere – scrive in una nota l'associazione che rappresenta gli agricoltori – Il testo presentato infatti, nonostante l'efficace e puntuale descrizione analitica della situazione del comparto, appare carente nella definizione di dettaglio delle azioni previste e delle relative modalità di attuazione».

Bene la teoria, o come la definisce la stessa Coldiretti «l'ambizione strategica», ma manca una visione chiara di come fare a trasformarla in buona pratica. Proprio come a scuola, insomma, se va bene si è rimandati a settembre.

E il Veneto?

Nel 2022 la superficie biologica italiana ha superato i 2,3 milioni di ettari, evidenziando una crescita del 7,5 per cento pari a quasi il doppio del tasso di incremento registrato nel 2021. Le coltivazioni biologiche oggi rappresentano il 18,7 per cento del totale delle superficie agricola utilizzabile censita dall'Istat, (terza in Europa dove la media è del 9,2 per cento) a pochi punti di distanza dalla soglia del 25 per cento indicata dalla strategia Farm to Fork. A oggi sono già sei le regioni che hanno superato questo target: Toscana, Marche, Lazio, Basilicata, Calabria e Sicilia. Il Veneto non fa altrettanto bene. Secondo il rapporto "Bio in cifre", pubblicato nei primi giorni di luglio da Ismea e Ciheam Bari, nel 2022 in Veneto, l'incidenza della superficie agricola utilizzata biologica sul totale coltivato in regione è del 5,8 per cento. Seppur in

miglioramento rispetto a quattro anni prima (era solo il 4,9 per cento) il Veneto si colloca nella parte bassa della classifica, al 18° posto su 20 regioni, (solo Lombardia e Valle d'Aosta fanno peggio) con Toscana in cima con il 35,8 per cento, seguita dalla Calabria con il 35,7 per cento e dalla Sicilia con il 28,8 per cento.

In Veneto sono trainanti la coltivazione di cereali con 10.718 ettari utilizzati, le viti con 9.712 ettari e, infine, la frutta con i suoi 2.693 ettari. Anche la carne ha il suo distretto biologico: dopo le prime, pionieristiche esperienze negli anni Novanta e con il settore lattiero-caseario a farla da padrone, una piccola nicchia per le carni si va creando pur tra elevati costi e risultati economici altalenanti.

Sempre nel 2022, in Italia si sono registrati 92.799 operatori biologici; di questi 3.790 sono in Veneto e ancor più nel dettaglio 82 sono importatori, il numero più alto dopo la Lombardia a livello nazionale.

Ma chi lo beve il vino biologico?

«Il problema casomai è diventato un altro – scrive Luciano Fiordiponti, autore del blog "The Catcher in the wine", in un articolo su Dissapore.com – L'80 per cento dei vini italiani certificati in biologico vola all'estero, primo mercato l'Australia. Ora, non intervenire in cantina per poi far volteggiare il proprio vino sul pianeta a bordo di un jet non sembra la scelta più green che si possa fare. E cavalcare il mercato dovrà pur avere qualche paletto etico, altrimenti il discorso sulla sostenibilità potrebbe perdere valore».

Con poco meno di 88 mila ettari coltivati a vigneto, in Veneto è la terza regione in Italia per superficie biologica. Produrre vino bio ha il suo principale limite nei costi elevati: secondo il 61 per cento dei produttori serve più manodopera rispetto a colture più tradizionali e più specializzata, a fronte di rese inferiori e variabili e a una legislazione complessa del settore.

Uno degli obiettivi contenuti nella strategia europea Farm to fork (letteralmente in inglese "dalla fattoria alla forchetta") riguarda il raggiungimento entro il 2030 del 25 per cento della superficie agricola continentale coltivata secondo i canoni del biologico. Nel 2022 la superficie biologica italiana ha superato i 2,3 milioni di ettari e rappresentano il 18,7 per cento del totale delle superficie agricola utilizzabile. Tuttavia il Veneto può disporre solamente del 5,8 per cento, una percentuale comunque in crescita rispetto a cinque anni fa.



Correlazione tra vini non bio e pesticidi

Tema scottante quello del biologico legato al vino, sia perché da un lato la moda sta spingendo verso i cosiddetti vini "naturali", sia perché le popolazioni residenti nei pressi delle culture spesso lamentano come i vitigni non-bio facciano abbondante uso di agenti chimici.

La proposta evidenziata da un report di Veneto Agricoltura è quella di investire nella meccanizzazione e nel rimpianto di nuove varietà più resistenti oltreché in un'ottica di differenziazione della produzione. Se il 31 per cento delle aziende non esportavano al momento del report, altrettante esportavano più del 50 per cento della produzione con destinazioni Regno Unito, Stati Uniti e Canada. «Si tende a sovrapporre o confondere il metodo biologico con quelli biodinamici e naturali, fatto che non agevola i consumi e la presa di coscienza dei consumatori – si legge nel report di Veneto Agricoltura – Questa ambiguità si riflette proprio sulle abitudini di consumo: per bere vini naturali occorre abituare il palato e il più delle volte non si è ancora pronti, con la conseguenza di non esserne appagati».

Consumatori "ignoranti" o vini di qualità scarsa? Il pezzo di Fiordiponti in cui bacchetta Vinicio Capossela e i suoi vini naturali non lascia spazio a dubbi, ma per chi non ha una grande cultura enologica il rischio concreto è di perdersi in un mare di opinioni e sensazioni. Tutte rigorosamente tanniche.

preveda un punteggio maggiore in fase concorsuale. Chi nel piatto mette il biologico, insomma, negli appalti pubblici vede riconosciuto il suo impegno.

In Veneto uno degli ultimi nati (nel 2017) è il BioAltopiano, il distretto di Asiago frutto del progetto di **Andrea Rigoni**, presidente e amministratore delegato dell'omonimo marchio leader nel mercato delle creme spalmabili e delle confetture biologiche. La commistione tra la grande azienda specializzata e le piccole produzioni è il vero valore aggiunto, come spiegava lo stesso Rigoni in un'intervista rilasciata per i cento anni dell'azienda di famiglia: «È questo il futuro sia per la tutela che per la valorizzazione del territorio in chiave turistica e culturale». BioAltopiano vuole rappresentare in forma sostenibile e univoca l'intero "sistema altopiano" costituito da diverse figure e realtà: agricoltori biologici (circa 430 aziende), pubbliche amministrazioni, imprese del settore della ristorazione e del settore



ricettivo, associazioni agricole e turistiche, privati cittadini e turisti, università e centri di ricerca, scuole del territorio e imprese dell'artigianato. Il BioAltopiano intende inoltre favorire la conversione al biologico delle malghe che potrebbe accrescere e valorizzare le produzioni lattiero-casearie locali oltre ad aumentare l'immagine turistica paesaggistica del territorio. Recentemente anche la costituzione del Biodistretto Terre bellunesi che dal 2021 ha raccolto oltre 290 adesioni e una cinquantina di proposte per tenere insieme lo sviluppo rurale, agricolo con le sfide dell'attualità. Ma è sui Colli Euganei che si è venuto a creare nel 2016 il biodistretto padovano, il più centrale dei sei che collocano il Veneto tra le principali regioni per diffusione dei distretti, dove si enumerano realtà attive anche – se non soprattutto – nella produzione vitivinicola. Con 1.385 ettari di superficie biologica, oggi fanno più di 50 soci tra associazioni, aziende, esercizi e università. Tra i sostenitori del si contano anche quattro Comuni.

L'ACQUACOLTURA SOSTENIBILE

L'allevamento ittico che guarda anche all'ambiente

PESCI & CO₂

Francesca Campanini

Il mondo del biologico è anche acquatico: l'Italia è il sesto paese al mondo per allevamento di prodotti ittici biologici e la produzione totale in questo campo è raddoppiata dal 2015 al 2018, passando da 5.477,2 tonnellate a 1.1163,6. Il settore è comunque ancora di nicchia, dicono gli addetti ai lavori: a frenare la sua diffusione ci sono da un lato le complessità legate alla sostenibilità economica e dall'altro la necessità di diffondere maggiore consapevolezza tra i consumatori.

Un esempio tipicamente Veneto di acquacoltura biologica è quello della vallicoltura, che impiega una tradizione centenaria per allevare prodotti ittici biologici secondo un modello che si basa sulla sinergia con la natura. Per vallicoltura si intendono tutte quelle pratiche di acquacoltura estensiva adottate nelle valli da pesca costiere, che in Veneto si concentrano nella laguna di Venezia, su un'area che si estende su 22 mila dei 77 mila ettari totali di territorio lagunare.

A dare testimonianza di questo mondo ancora poco conosciuto è **Silvia Bertaggia**, account manager di Blue Valley, azienda che dal 1957 si dedica alla vallicoltura in Val Dogà, nella zona nord della laguna in provincia di Venezia, e i cui prodotti hanno certificazione biologica dal 2011: «Pratichiamo un allevamento estensivo, questo

vuol dire che a marzo o aprile di ogni anno seminiamo gli avannotti, anche detti novellame, cioè pesci piccolissimi che ci vengono portati dagli allevatori. Seminiamo questi pesciolini liberandoli in alcune zone della valle, in cui possono stare al sicuro per un certo periodo dell'anno, poi quando sono sufficientemente cresciuti cominciano a "pascolare" liberamente. Non utilizziamo alcun tipo di mangime, nemmeno quello biologico. I pesci mangiano quello che trovano nel loro habitat. Quando arrivano i primi freddi, circa a fine ottobre il pesce viene richiamato verso il mare, in quanto l'acqua della valle si raffredda e quindi tende a fluire oltre la laguna, dove invece l'acqua è più calda. Così i pesci convergono in alcuni punti della valle in cui il personale addetto alza le chiaviche facendo convergere l'acqua del mare nei cosiddetti punti "colauro" e lì vengono pescati, principalmente con le reti».

Attraverso il connubio tra tradizione e innovazione, l'acquacoltura biologica nelle valli lagunari apre la possibilità di puntare sulla sostenibilità non solo adottando tecniche di allevamento che hanno come obiettivo la preservazione dell'ecosistema locale, ma anche di fornire servizi come la produzione di crediti di carbonio volontari attraverso l'assorbimento di CO₂ da parte delle alghe che poi si depositano nei fondali lagunari. Una



Cosa sono i crediti di carbonio?

I crediti di carbonio sono certificati che attestano l'assorbimento di CO₂ da parte di un'azienda. Le aziende che producono questi crediti li vendono in un mercato internazionale, in cui vengono comprati da imprese che invece producono il gas serra. Si attiva così un meccanismo di compensazione per cui risorse economiche vengono trasferite dalle aziende più inquinanti (che comprano i crediti) a quelle più sostenibili (che li vendono). L'obiettivo è favorire i modelli aziendali virtuosi in termini di impatto ambientale.

pratica, quella dei *carbon credits*, che si inserisce nelle strategie globali per contrastare il cambiamento climatico. Secondo Blue Valley il modello biologico di acquacoltura e la possibilità di fornire opzioni *green* come i crediti di carbonio sono un tutt'uno: «La connessione tra l'allevamento biologico e lo sviluppo di *carbon credits* è che preservare l'ambiente della valle è la premessa fondamentale in entrambi i casi. Per esempio, attraverso il mantenimento degli argini, la gestione delle chiaviche per fare entrare la giusta quantità di acqua marina al fine di garantire livelli adeguati di ossigenazione, salinità, è possibile allevare il pesce in maniera biologica ma anche per garantire una qualità dell'acqua che permetta l'assorbimento di anidride carbonica. Il fatto di coniugare il biologico con i *carbon credits* è stata una scelta della nostra azienda, perché le nostre tecniche biologiche ci hanno permesso di fare ciò. Noi sosteniamo in primis il biologico perché la qualità del prodotto si sente, però da un punto di vista commerciale non c'è sufficiente riscontro».

L'azienda Blue Valley è uno dei casi che mostrano come il poco noto mondo ittico biologico apra una serie di opportunità innovative, fondamentali anche per garantire sostenibilità economica di aziende attente all'ambiente, oltre che alla qualità del prodotto.

28 OPERATORI BIO SU 68 NAZIONALI

Cozze e vongole spingono il Veneto in cima all'Italia

Se, come visto, il Veneto è parecchio in ritardo sullo sviluppo dell'agricoltura biologica, completamente all'opposto è il suo approccio rispetto all'acquacoltura bio, settore che vede largamente primeggiare la Regione in Italia. Un po' per storia e un po' per tradizione, l'acquacoltura in Veneto è decisamente un'arte antica. Da sistema per far fruttare le risaie e tenerle pulite, ma anche per diversificare le produzioni delle valli, l'acquacoltura è una delle voci più importanti dell'economia ittica veneta. Dalla vallicoltura nella zona del Po e di mitilicoltura e molluschicoltura nell'intera laguna di Venezia e nella zona di Goro, spingendosi verso il Veronese e il Trevigiano si contano, invece, numerosi allevamenti di pesce



d'acqua dolce

Anche se a livello nazionale, i dati del 2022 dicono che c'è un rallentamento della crescita, mostrando una leggera flessione (meno 1,4 per cento) nel numero di operatori biologici coinvolti, in Italia si registrano 68 aziende dedicate. Il Veneto conta 28 operatori (il 40,6 per cento del totale nazionale) con una riduzione di due operatori rispetto allo scorso anno.

Tra le pionieristiche attività, c'è il Consorzio cooperative pescatori del Polesine, società nata nel 1976, e che nel 2013 ha ottenuto certificazione biologica per la cozza della Sacca di Scardovari e dal 2015 anche per vongola verace. Nel 2018 ha ottenuto la certificazione bio per gli allevamenti di mitili in mare aperto dinanzi al delta del Po.

IL PERICOLO DEL CORTOCIRCUITO

La grande distribuzione schiaccia le realtà locali

STILI DI VITA

Francesca Campanini

Il mercato dei prodotti biologici continua a crescere da dieci anni a questa parte, con un rilevante picco raggiunto nel 2020, quando si è registrato un più 15 per cento rispetto al 2019. Nell'anno dello scoppio della pandemia, infatti, chi poteva permettersi di "prendersi cura di sé" sembra aver puntato proprio sul cibo sano e sostenibile. Insieme alla crescita del mercato però si nota un importante cambiamento nei canali di distribuzione prevalenti: mentre la vendita di alimenti biologici continua ad aumentare nel settore della grande distribuzione organizzata, i negozi specializzati vedono una contrazione. La nota parabola che vede le piccole realtà schiacciate sotto al peso dei colossi si sta ripetendo anche in un settore che fino a oggi sembrava un'oasi nel deserto della nostra economia globalizzata e di larga scala?

Secondo i dati del Focus Bio Bank 2022 la crescita totale nelle vendite di prodotti biologici in Italia negli ultimi dieci anni è stata pari al più 116 per cento, arrivando a superare i 5 miliardi di euro. Questa "medaglia" però ha due facce: se è vero che in generale il mercato è in crescita, è anche vero che questa impennata non è omogenea: la Gdo ha visto un aumento del più 263 per cento nelle vendite a discapito di un calo del meno 15 per cento nei canali di distribuzione specializzati. In termini di quote di mercato, nel 2022 le vendite di prodotti bio nei grandi supermercati hanno raggiunto il 63,5 per cento del totale, rispetto al 27 per cento del 2011. Specularmente il consumo attraverso i negozi specializzati è passato dal rappresentare il 45 per cento nel 2011 al 22,9 per cento nel primo anno di allentamento delle restrizioni legate alla pandemia (con un meno 6,2

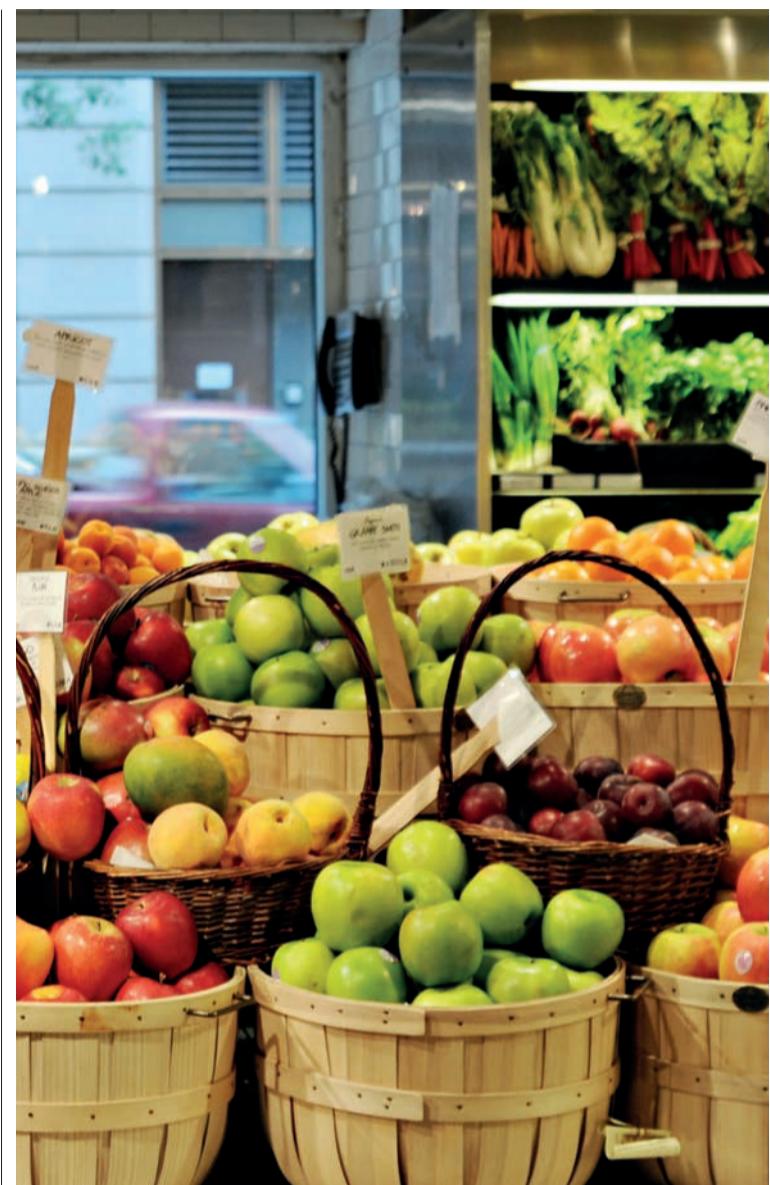
rispetto al 2021).

Lo scorso 5 luglio, durante la conferenza nazionale "Bio in cifre 2023" che si è svolta a L'Aquila, Alessandro Bucciarelli, presidente di Verde Abruzzo, ha acceso una spia sulla tendenza nazionale: «Dobbiamo costantemente domandarci dove destiniamo i prodotti biologici che produciamo, perché il grosso problema dell'agricoltura biologica, a partire dalla filiera, è che ha scimmottato il prodotto convenzionale utilizzando gli stessi canali di vendita. La dimostrazione è nel fatto che la Gdo ha utilizzato il bio come "aspetto folkloristico" mi vien da dire: c'è il prodotto bio, con la sua identità anche visiva e grafica, ma i consumatori non sanno più chi l'ha prodotto. Ben venga il marchio biologico, attenzione, ma dobbiamo rilanciare i biodistretti perché sono questi che legano il territorio con la produzione»



Anche in questo settore l'aumento dell'offerta ha camminato a braccetto con la diminuzione dei prezzi. Punto nevralfico del mercato biologico infatti è da sempre, visti i maggiori costi di produzione che caratterizzano il settore, il prezzo elevato che ha reso per decenni il consumo di questi prodotti un fenomeno di nicchia, ostacolando l'accesso di larga parte della popolazione per via dell'insufficiente potere d'acquisto.

Per di più, il mercato del biologico oltre a crescere sembra anche internazionalizzarsi. In questi anni infatti vediamo, parallelamente all'aumento delle vendite, anche la crescita di importazioni ed esportazioni, sia a livello comunitario che in relazione a Paesi terzi. L'Italia



Cosa ci dice il carrello della spesa

Relativamente alle dinamiche della spesa alimentare delle famiglie, dopo l'ottima performance del 2020 (più 9,5 per cento) e la battuta d'arresto registrata per la prima volta nel 2021 (meno 4,6 per cento), il 2022 segnala una ripresa moderata dei consumi bio, che non soddisfa le aspettative degli attori del comparto (3,66 miliardi di euro il mercato domestico di alimenti biologici).

Per effetto dell'aumento dei costi di produzione, si riduce l'incidenza delle vendite di bio sulla spesa alimentare complessiva, scendendo al 3,6 per cento dal 3,9 per cento del 2021. Va però segnalato il positivo andamento di alcune categorie merceologiche come, ad esempio, quella delle uova fresche (più 6,8 per cento), dei prodotti ittici (più 3,1 per cento) e delle carni fresche e trasformate (più 3,7 per cento).

è il sesto Paese esportatore di prodotti biologici a livello globale e terzo in Europa. Il portale unico pubblico di accesso ai servizi per l'internazionalizzazione della Farnesina sottolinea i risultati di un'indagine di Nomisma che riportano un aumento nel 2022 del 16 per cento nelle esportazioni in questo settore rispetto al 2021. A trainare questa crescita sono i prodotti *made in Italy* più richiesti all'estero: vino, olio, salumi, formaggi e pasta.

Per quanto riguarda le importazioni da Paesi terzi in Italia invece dopo anni in cui si sono registrati tassi di crescita positivi, come il 2019, si vede oggi una diminuzione. Secondo l'elaborazione Sinab, nel 2021 il calo delle importazioni ha interessato principalmente cereali, ortaggi e legumi, caffè, cacao, spezie, mentre l'aumento si è registrato per quanto riguarda olio, frutta fresca e secca, colture industriali. Il netto vede una diminuzione delle importazioni nel 2021 pari al meno 4,7 per cento. Parallelamente però a livello Ue l'import di prodotti bio aumentava nel 2021 del più 2,8 per rispetto al 2020. I prodotti altamente standardizzati e commercializzati all'ingrosso come caffè, cacao, frutta e carne costituiscono le principali importazioni, cioè proprio quelli che anche in Italia hanno continuato ad aumentare.

L'ottimismo rispetto alla crescita di un modello di produzione agroalimentare che per decenni è stato il simbolo dell'ambientalismo e dello stile di vita salutare sembra quindi oggi alle prese con una sfida importante. Come gestire una rapida crescita di mercato senza cadere nelle trappole che la produzione standardizzata e la globalizzazione hanno teso in molti altri settori della nostra economia?



UNA SCELTA SALUTARE ED ETICA

I bambini si nutrono di futuro

Le mense scolastiche biologiche sono regolamentate dal 2017 e, grazie ai fondi, le Regioni si stanno attivando per trasmettere la cultura della sostenibilità già in tenera età

Giovanni Sgobba

Per fare un tavolo ci vuole il legno; per fare il legno ci vuole l'albero; per fare l'albero ci vuole il seme. E anche se nel testo di Gianni Rodari messo in musica poi da Sergio Endrigo e Luis Bacalov nel brano *Ci vuole un fiore* non si fa direttamente cenno ai bambini, verrebbe da dire che per fare i cittadini di domani, bisogna partire proprio dai più piccoli. E quale approccio migliore e istintivo se non quello legato all'alimentazione? Tra i primi Paesi in Europa, l'Italia si è dotata di un regolamento per le mense scolastiche biologiche: previste dal decreto legge 24 aprile 2017 numero 50, esso stesso ha anche istituito un fondo appositamente e ripartito in base al numero di beneficiari.

Finanziato proprio con le risorse del fondo, nel 2021, la Regione Veneto ha approvato il progetto "I prodotti biologici nelle mense scolastiche del Veneto": con la finalità di promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, il percorso mira a favorire una corretta informazione ad alunni e studenti, ma anche soprattutto ai genitori. Su questa direzione, dallo scorso marzo e fino alla fine di maggio si è sviluppato il progetto "La tavola sul banco. Mangiando si impara", un percorso suddiviso in 75 tappe nelle scuole primarie delle province venete,

promosso dalla Regione, Veneto Agricoltura e l'Ufficio scolastico regionale: «Questa prima esperienza era rivolta agli alunni di quarta e quinta elementare – spiega **Giovanna Bullo**, referente del progetto di Veneto Agricoltura – Attraverso laboratori e interventi in aula, abbiamo ragionato sull'importanza di una buona alimentazione, a chilometro zero, quali ricadute in termini di sostenibilità ambientali possono produrre scelte consapevoli. Una seconda parte, invece, era rivolta alle cosiddette stazioni appaltanti, di fatto le amministrazioni comunali, che devono erogare il servizio di mensa scolastica e che si ritrovano a scrivere il capitolato d'appalto per bandire la mensa: qui sono emerse alcune difficoltà legate al garantire una quota di cibi bio che da un po' di tempo è prevista per legge dai Cam, i Criteri ambientali minimi».

Un'esperienza senz'altro positiva, un primo approccio strutturale, che però, sottolinea Giovanna Bullo, ha fatto emergere alcune criticità legate alla filiera, al fatto che il biologico non ha una produzione tale da coprire tutta la richiesta di fabbisogno, o che scuole piccole non ha possibilità di fare rete e di ammortizzare i costi. Perché il costo è un tasto dolente: si chiede di inserire il cibo bio, ma la quota integrativa per sostenere una mensa scolastica biologica è molto bassa e le spese finiscono per ricadere sulle tasche delle famiglie.

Con l'intento proprio di abbassare i costi per gli utenti, per l'anno 2022, il ministro delle Politiche Agricole alimentari e forestali e il ministro dell'Istruzione avevano destinato

Come si riconosce una mensa bio

In Italia esiste un sistema pubblico di riconoscimento delle mense biologiche scolastiche certificate e sono contraddistinte da due loghi: sono due medaglie, argento e oro, con la eurofoglia che è il simbolo Ue del biologico, e che contraddistinguono le due tipologie di mense previste dalla legge con una diversa percentuale minima e garantita di alimenti bio. Il marchio oro, quello eccellente, prevede frutta, ortaggi, legumi, pane, pasta, riso, farine, olio al 90 per cento bio; uova, yogurt e succhi di frutta 100 per cento bio; prodotti lattiero-caseari, carne, pesce da acquacoltura al 50 per cento bio.

al fondo altri 5 milioni di euro per le mense scolastiche biologiche: l'86 per cento delle risorse, pari a 4,3 milioni di euro, è stato assegnato a Regioni e Province autonome con l'obiettivo di ridurre le spese a carico dei beneficiari; mentre la restante quota del 14 per cento, pari a 700 mila euro, è stata assegnata in base alla popolazione scolastica dei relativi territori per realizzare iniziative di informazione e di educazione alimentare sull'agricoltura biologica. Il Veneto, da questa ripartizione, ha beneficiato di 272.127,67 euro in proporzione agli oltre un milione e mezzo di pasti erogati da chi ne ha fatto richiesta. Un buon numero si direbbe, tuttavia ben distante dall'Emilia Romagna, la Regione italiana di gran lunga avviata sul tema, che conta quasi 9 milioni di pasti beneficiati e la quota economica del fondo più alta, pari a 1.244.275,70 euro.

Nel 2012 a Padova emesse un "vagito" una delle primordiali esperienze in Italia e in Veneto: Assonidi, realtà associativa di Ascom Confcommercio, nacque con l'intento di raggruppare gli asili nido e le scuole dell'infanzia private di Padova e provincia. Prima presidente è stata **Doriana Maria Mason** che nel 2000 ha aperto in città il micronido Biribò, che accoglie tutt'oggi bambini con pochi mesi di vita e che da un paio di anni ha deciso di gestire autonomamente la cucina della struttura. Con una scelta, ovviamente, bio: «Faccio personalmente la spesa due volte alla settimana, scelgo i prodotti in base alla stagionalità e mi rivolgo a diversi supermercati o fornitori certificati di fiducia perché so che un alimento è meglio in un posto rispetto a un altro. E poi anche perché è importante, ai fini dei controlli Haccp, la tracciabilità di un alimento: sarebbe bello affidarsi al vicino contadino, ma senza tracciabilità è impossibile. All'interno dell'asilo abbiamo inoltre un piccolo orto e ai bambini insegniamo la raccolta, il piantare, l'attesa, il prendersi cura: i più "grandicelli" raccolgono pomodori, fagiolini, zucchine e tutti contenti e orgogliosi sanno che quello che hanno raccolto servirà per creare un pasto da dare ai più piccolini. Questo approccio poi lo portano anche con loro, fuori dall'asilo, e in qualche maniera a beneficarne sono gli stessi genitori: se vedono che il figlio mangia bene, sono i primi a chiederci indicazioni su un piatto o su come rendere appetibile un alimento».

Un aspetto emerso anche da "La tavola sul banco. Mangiando si impara": «I bambini sono più aperti e "permeabili", quando una cosa gliela si spiega con interesse e anche con divertimento, loro ti seguono».

