

Un business in crescita

Tutti pazzi per il bambù In Italia un angolo di Cina

ROBERTO FIORI

L'ultimo nato, o meglio impiantato, si estende per una superficie di 84 ettari dalle parti di Portogruaro, in Veneto, ed è destinato a diventare il più grande bosco di bambù d'Europa. Non ci metterà molto: un germoglio, infatti, completa la crescita in un paio di mesi, con una progressione talvolta superiore a un metro al giorno. Anche se poi ci vogliono alcuni anni affinché la pianta raggiunga la completa maturazione, tenendo conto che il bambù gigante - quello dove duellavano i ribelli della «Foresta dei pugnali volanti» - può superare i 20 metri d'altezza. Ed è questa una delle caratteristiche che rendono la tradizionale pianta cinese un affare interessante, un'erba magica che si sta diffondendo in Italia, al punto che c'è chi parla di nuovo «oro verde».

Il suo nome scientifico è *Phyllostachys edulis*, o Bamboo Moso, ed è una graminacea come il grano o il mais, ma con fusti (culmi) che puntano verso il cielo. Se in Oriente il suo uso è millenario, sulle nostre terre il bambù è sbarcato da pochi anni. Inizialmente per uso ornamentale, ora per sfruttare la sua versatilità. Dal food alla produzione di mobili, dal make up ai filati, passando per la realizzazione di occhiali, orologi e oggetti di design: sono più di 1500 le applicazioni commerciali e industriali del bambù gigante. Un business che ha attecchito anche da noi, dove è nato il Consorzio Bambù Italia.

Da Nord a Sud, oggi si con-

tano 1600 ettari di bambuseti, tra cui una piantagione a 1200 metri di altitudine, in provincia di Bolzano. «Ma le richieste sono continue e in crescita - dice Fabrizio Pecci, direttore del Consorzio -. Perché non occorrono grandi appezzamenti né grandi cure: con un investimento di 15-20mila euro per ettaro se ne possono ricavare anche 60-70mila l'anno. Tra germogli, fusti e fogliame, infatti, tutto è "monetizzabile" da parte dell'industria alimentare, nel design fino alle costruzioni. Inoltre, la coltivazione del bambù non richiede alcun genere di pesticidi e non ha impatti negativi sull'ambiente». L'uso alimentare, finora per noi quasi sconosciuto, è tra quelli che più sta prendendo piede. «I germogli, ricchi di minerali e vitamine, sono ottimi per la cucina vegetariana ed etnica e per un'alimentazione naturale», dice Pecci, che al Sana Bologna (il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale che inizia oggi) presenta i primi vasetti sott'olio e in salsa di soya prodotti dal Consorzio.

Dunque, è nato un nuovo business? «Può portare del reddito - spiega il direttore del Consorzio -. I margini di crescita sono elevati». Ma c'è anche chi mette in guardia dalla bolla speculativa, sottolineando la nicchia in cui si muove il mercato del bambù e le utilizzazioni povere che caratterizzano buona parte del prodotto, e invitando a non sottovalutare il costo della manodopera prima di realizzare un angolo di Cina nella provincia italiana.

© BY NC ND ALI CUNI DIRITTI RISERVATI

