

Il biologico non conosce crisi Ecco come riconoscere quello vero

In Emilia Romagna +15%: controlli e certificazioni sono la garanzia

DA SFATARE

I prodotti bio non hanno più imperfezioni estetiche come accadeva un tempo

Claudio Ferri
■ BOLOGNA

«**IL BIOLOGICO** continua a crescere nonostante le difficoltà economiche ed una politica che certo non l'ha aiutato in questi ultimi anni: tutto merito della caparbiazza di operatori e consumatori».

Fabrizio Piva, amministratore delegato di Ccpb, consorzio di certificazione dei prodotti biologici, non ha dubbi che la crescita di questo settore è ormai una delle certezze dell'economia italiana, «E non solo del settore agroalimentare». In Italia gli operatori biologici certificati sono poco più di 49mila e 700, mentre la superficie coltivata con il metodo bio è di oltre 1.167.000 ettari, dove il nostro Paese risulta il secondo produttore in Europa.

«È importante notare – osserva Piva – come l'apprezzamento dei consumatori (i dati Ismea-Eurisko del primo trimestre 2013 fanno segnare un più 8,8% di prodotti bio venduti nei circuiti della grande distribuzione) sia accompagnato dall'aumento del numero degli operatori del 3% e di una incremento, pari al 6,8%, dell'estensione della superficie agricola utilizzata: ciò significa che il bio piace tanto agli agricoltori, che lo considerano quindi un'opportunità, quanto agli italiani in generale».

MA COME fa il consumatore a riconoscere un prodotto realmente bio? Non ci sono sostanziali differenze nella forma e nel colore tra prodotti ortofruitticoli biologici e convenzionali: è infatti da sfatare l'opinione un tempo diffusa che quelli ottenuti senza chimica sono meno vistosi e con imperfezio-

L'ETICHETTA

Indica l'oasi di produzione e il marchio dell'ente preposto ai controlli

ni. Le tecniche di coltivazione consentono infatti di ottenere ortaggi e frutta uniformi, quindi dove non arriva l'occhio è l'etichettatura che ci dà una indicazione precisa di ciò che si acquista. Nelle catene della grande distribuzione, attraverso la quale transitano volumi importanti di derrate 'naturali', ci sono riferimenti ben precisi e spesso sono allestite 'oasi' dedicate al bio.

UN ALTRO elemento è la presenza (nelle confezioni oppure nei prodotti trasformati) del marchio di un ente certificatore: ne operano 12 in Europa, ma i più diffusi in Italia, solo per citarne alcuni sono il Ccpb, Aiab, Icea, Suolo e Salute, Bioagricert. Se si va a fare acquisti direttamente in azienda agricola, dovrà esserci la documentazione che attesta l'attività di agricoltura biologica e soprattutto il documento che attesta l'adesione ad un organismo di certificazione, ente preposto al controllo della filiera produttiva. Riguardo al vino, da circa un anno c'è una nuova normativa che consente di etichettare 'vino biologico' quello ottenuto con un ben preciso disciplinare: prima era consentito riportare sulla bottiglia solo 'vino ottenuto da uve biologiche'.

Dal 7 al 10 settembre prossimi al Sana di Bologna, la rassegna dedicata al mondo del 'bio', si daranno appuntamento tutti gli operatori di un settore che, nella sola Regione Emilia Romagna, nel periodo 2007-2012 è stato sostenuto con 250 milioni di euro: «Importo che raggiungerà i 300 milioni alla fine del 2013», sottolinea l'assessore regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni.

