

Speciale Giornata della Terra

I DATI

Agricoltura e cibo, svolta "bio"

IL SETTORE È IN FORTE CRESCITA: SCELGONO IL BIOLOGICO BEN 13 MILIONI DI CONSUMATORI ITALIANI

Cifre da record

Il numero degli italiani che acquista e consuma cibo bio è in continua ascesa

Con il termine "biologico" si fa riferimento a metodi di coltivazione e di allevamento che ammettono solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè nell'ambiente, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica.

PRODUZIONE BIO

Agricoltura biologica significa quindi sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, evitando alcuni concimi, diserbanti, insetticidi e utilizzando modelli di sviluppo che possano durare nel tempo, ricorrendo a tecniche agricole appropriate a salvaguardare la fertilità naturale del terreno. Per quanto riguarda i sistemi di allevamento, la priorità dei produttori è il benessere degli animali, ponendo massima attenzione alla loro nutrizione con erba e foraggio biologico e evitando antibiotici, ormoni o altre sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la produzione di latte. Inoltre, le aziende agricole garantiscono ampi spazi perché gli animali possano muoversi e pascolare liberamente.

Di base infatti, sia per agricoltura che allevamento, c'è l'obiettivo di invertire la tendenza delle produzioni intensive in favore di una maggiore e crescente qualità.

AMBIENTE E SALUTE

Nel carrello del biologico, ormai c'è posto per tutti: produttori di frutta e ortaggi, carne, pesce e latticini, vino, miele, zucche-

ro, pasta, riso, cacao, caffè, tè, dolci e prodotti da forno, uova, oli e condimenti, ma anche merendine, snack e bevande.

Certo, i cibi biologici possono costare un po' di più, ma offrono una serie di vantaggi "impagabili": hanno un sapore spesso più naturale; sono più controllati dal punto di vista della coltivazione e dell'allevamento; per produrli, è ridotto lo spreco di materie prime, si rispetta la biodiversità e si riduce l'impatto ambientale. Per contro, va anche detto che i cibi biologici freschi - proprio perché naturali e privi di additivi - si conservano meno a lungo, il che in realtà non è un difetto ma una garanzia di qualità.

MERCATO IN ESPANSIONE

Da un'analisi della Coldiretti sulla base dei dati divulgati in occasione del Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale, nel 2016 in Italia gli acquisti di prodotti biologici sono aumentati del 21 per cento, per un valore al consumo stimato in circa 2,5 miliardi di euro su base annuale. La crescita dei consumi bio dura in realtà ininterrotta già da oltre un decennio, con ben 13 milioni di italiani che portano in tavola cibo bio almeno una volta a settimana.

I dati raccolti dall'Osservatorio Sana-Ice "Tutti i numeri del Bio" parlano chiaro: il biologico italiano va a gonfie vele: sono in crescita le superfici dedicate (+7,5% rispetto al 2014), gli operatori del settore (+8,2% rispetto al 2014) e le vendite (+15% rispetto al 2014), ma il dato più rilevante è rappresentato dall'export, che in questi anni è aumentato al 408% rispetto al 2008 e del 16% rispetto all'anno scorso.



Massima attenzione. Un modello di produzione rispettoso dell'ambiente



21%

■ Gli acquisti di prodotti biologici nel nostro Paese sono aumentati del 21%: lo certifica una indagine di Coldiretti



+7,5%

■ In crescita anche le superfici dedicate al biologico: +7,5% rispetto al 2014

