

Il bio-contadino

DI ANDREA ZAGHI

Non c'è che dire, se si vuole cercare un comparto, all'interno dell'agricoltura, che sembra crescere senza sosta e che promette bene per il futuro, basta guardare a quello delle produzioni biologiche. E non è solo un aumento delle imprese a dare il segnale positivo, ma anche, e soprattutto, quello della domanda che, lo scorso anno, in Italia è cresciuta con tassi a due cifre. È quindi fra le coltivazioni e gli allevamenti "più compatibili" con l'ambiente che il lavoro sembra non mancare. Lavoro duro - occorre dirlo subito - se si vuole per davvero "coltivare biologicamente", ma che, per chi lo prende sul serio, non è avaro di più di una soddisfazione.

Certo, dagli anni degli inizi a oggi, l'agricoltura biologica ha passato fasi diverse, non tutte positive; ma, dopo un periodo di assestamento affrontato qualche tempo fa, adesso il settore sembra più solido. Per capirlo, basta mettere in fila qualche dato sulla sua consistenza e sul mercato. Stando alle rilevazioni più recenti (quelle di Coldiretti sulla base di elaborazioni **Swg** e **Biobank**), nel 2008 il livello dei consumatori abituali di prodotti biologici è salito del 23%, mentre il consumo nelle mense è balzato in avanti del 16% (con un numero di pasti che ormai sfiora il milione), quello negli agriturismi del 18 e quello nei ristoranti del 20%. Tutto senza contare i circa 200 mercatini, i 1.114 negozi e 110 siti specializzati per l'acquisto *on line* che, stando sempre a **Biobank**, sono pure in aumento. Quella della crescita del consumo di biologico, non è poi solamente una storia italiana. Mercato e produzione, infatti, pare siano in aumento in tutto il mondo dove secondo il rapporto **Ifoam** (che segue il comparto a livello internazionale), si stima un valore di mercato di 26 miliardi di euro e ben 30,4 milioni di ettari certificati, con l'Italia che si colloca al quinto posto con l'Australia in testa con 11,8 milioni di ettari coltivati. In Europa, invece, secondo stime della Commissione, la crescita del mercato corre a un ritmo annuale tra il 10 e il 15%. Cifre da sogno per molti altri comparti produttivi, non solo alimentari, che devono naturalmente essere esaminate con attenzione, ma che sembrano però lasciare spazio a ulteriori crescite spinte dai mutamenti del mercato e della domanda in particolare.

A sostenere il consumo di prodotti biologici - dice infatti a questo proposito la **Coldiretti** - è la ricerca di sicurezza spinta dal ripetersi continuo di emergenze alimentari (dal maiale irlandese alla diossina, al latte cinese alla melamina), ma anche il diffondersi di stili di vita più attenti all'ambiente e di una ricerca del genuino che la crisi non sembra intaccare. Anche se, va detto, i prezzi degli alimenti biologici (freschi o trasformati che siano), spesso sono ben più alti di quelli "normali" e quindi non per tutte le tasche. Eppure l'**Aiab** (l'Associazione italiana per l'agricoltura biologica che dal '92 opera nel comparto per la certificazione e i controlli), spiega che l'agricoltura biologica deve arrivare a una sorta di "buona alleanza" fra agricoltori e consumatori e che questo tipo di produzioni, oggi ancora di nicchia, deve occupare quote via via crescenti di mercato. D'altra parte, dietro queste "prestazioni" da campioni, è presente un'idea tutto sommato semplice: coltivare e allevare utilizzando solamente sostanze naturali, senza, quindi, l'impiego di prodotti di sintesi chimica, e adottando pratiche più simili ai cicli naturali vegetali e animali. Un insieme di tecniche adottate da qualcosa come 50mila aziende italiane che coltivano circa un milione di ettari. Si tratta di una quantità consistente di imprese che rappresenta un terzo delle aziende biologiche europee e un quarto della "superficie bio" dell'Unione europea.

È anche per questo che, pur contando sulle buone prestazioni del mercato, se si vuole intraprendere un'attività simile, occorre fare subito i conti con una concorrenza accesa e livelli tecnologici sempre più alti. Non per nulla, le aziende che praticano la coltivazione e l'allevamento secondo tecniche biologiche hanno mediamente imprenditori più giovani, più preparati, più avvezzi alle nuove tecnologie, che spesso uniscono il "biologico" con l'agriturismo oppure con la vendita diretta dei prodotti. Accade così che le attuali aziende biologiche siano ben lontane dalle prime che avevano, circa 20-30 anni fa, intrapreso questa attività. Senza trascurare, fra l'altro, svariate forme di certificazione a cui occorre arrivare e senza le quali le possibilità di mercato si restringono notevolmente. Così come occorre tenere conto del fatto che l'agricoltura biologica è l'unica forma di agricoltura controllata in base a leggi europee e nazionali.

Non ci si basa, quindi, su autodichiarazioni del produttore, ma su un sistema di controlli uniforme in tutta l'Unione europea. La produzione vegetale, infatti, è disciplinata da un regolamento (il n. 834 del 2007) che rappresenta oggi la norma principale di riferimento per tutti gli addetti del settore e che è da poco entrato in vigore anche in Italia. Im precedenza, invece, valevano le norme dettate da un altro regolamento (il 2092 del 1991) che dal momento della sua emanazione ha subito, però, profonde modifiche e integrazioni, tanto che le attuali regole attualmente in vigore sono il risultato della lettura combinata di circa 40 regolamenti, che di volta in volta hanno inserito, eliminato e modificato articoli e allegati dell'originario testo pubblicato nel 1991 creando una specie di labirinto legislativo. E però seguendo l'impostazione europea che l'Italia, come tutti gli altri Paesi Ue, ha dato vita a una serie di leggi nazionali e regionali.

Una strada pressoché simile (a partire dal regolamento 1804 del 1999), è stata seguita anche per gli allevamenti. E non basta, perché ogni azienda agricola che vuole passare alle tecniche biologiche e vuole essere definita tale, deve sottoporsi a una serie di controlli che possono durare anni. Controlli piuttosto severi che, in Italia, possono essere svolti solamente da nove organismi nazionali (**Icea**, **Bioagricert**, **Bios**, **Ccpb**, **Codex**, **Ecocert Italia**, **Imc**, **QC&I International services**, **Suolo e salute Biocert**), che sono in grado anche di "certificare" le produzioni finali delle aziende e che sono a loro volta controllati dal ministero delle Politiche agricole e forestali e dalla Regioni. Insomma, produrre alimenti "biologicamente" non è più cosa da pionieri, ma un'attività seria che è possibile intraprendere solamente se ci si crede davvero e, quindi, se ci si prepara in maniera accurata. Fatto questo, i risultati non mancano.

