

PRODOTTI BIOLOGICI

Aumentano le necessità alimentari sotto il profilo quantitativo e soprattutto qualitativo. L'unione di agrozootecnica e industria

Terra, ambiente, cibo... sicuri

Produrre e commercializzare alimenti ad alta sicurezza è l'obiettivo per cui è nata la modenese Ital'Nature. Una vasta gamma tutta garantita

PATRIZIA ROMAGNOLI

Non quanto ma quale. L'interrogativo che si pone ai consumatori nella società post industriale non è più quello sulla disponibilità dei prodotti alimentari, ma sulla loro qualità. D'altra parte, è noto che il rapporto tra alimentazione e salute nutrizionale delle persone risulta spesso squilibrato. Nel settore delle produzioni industriali alimentari, radicali modificazioni tecnologiche, unite a cambiamenti nelle tecniche colturali in campagna hanno messo in moto processi spesso distruttivi e degenerativi. I modelli di sviluppo irrazionali e disequilibrati hanno modificato gli assetti economici, sociali e culturali, mettendo in serio pericolo anche la vita di gran parte delle popolazioni

che hanno la sfortuna di vivere nelle zone più disagiate del pianeta. E se per i paesi sottosviluppati il problema si pone in modo drammatico, non è detto che in quelli economicamente più forti non si pongano altri problemi importanti, relativi alla qualità degli alimenti.

Negli ultimi anni, per l'incalzare di sempre maggiori necessità qualitative e quantitative, i diversi settori agrozootecnico e industriale hanno unito le loro competenze specifiche al fine di orientare le produzioni nel senso voluto: ottenere alimenti sani. A partire da queste considerazioni l'obiettivo risulta quindi quello di produrre e commercializzare alimenti ad alta sicurezza. E questo è l'obiettivo di Ital'Nature.

La società modenese costituita proprio con lo scopo di immettere sul mercato prodotti alimentari ad alta sicurezza, ottenuti e trasformati secondo criteri biologici, cioè senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi. Ital'Nature nasce dalla consapevolezza che occorre operare in profondità sul rapporto «terra-ambiente-cibo» in modo integrato, modificando in questo senso un approccio distorto al problema alimentare. Il tutto evitando, nello stesso tempo, il rischio in qualche modo opposto, quello di ideologizzare il problema alimentare, di fare dell'ecologia, del «biologico», del «naturale» una sorta di filosofia alla moda, una convinzione assoluta. Tanto più se a questo tipo di scelta si accompagna l'idealizzazione del «buon tempo antico».

La produzione proveniente da tecniche di agricoltura biologica è ottenuta adottando, al contrario, tecnologie moderne, e presuppone un alto livello di conoscenze in campo genetico, ecologico e agronomico, e nel contempo dei trattamenti industriali per la conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari. Queste

competenze ottenute in centri di ricerca e sperimentazione, hanno consentito di ottenere produzioni senza uso e abuso di sostanze chimiche dannose per chi le utilizza, per l'ambiente e per chi consuma i cibi provenienti da tali lavorazioni. Ital'Nature persegue l'obiettivo di fornire garanzie certificate, che solo un'industria attenta e preparata può fornire. Ital'Nature è il risultato dell'impegno pluriennale di diversi coltivatori, associati in cooperativa, che, anziché crescere in senso quantitativo, hanno preferito la strada della qualità.

Oggi Ital'Nature offre una gamma di prodotti che va dalla salsa di soia, alla passata di pomodoro e, per finire, al vino. Tutto biologico, controllato e garantito. Anche se la società ha iniziato da poco a operare sul mercato, il gradimento del pubblico sembra premiare questa scelta. Naturalmente la prospettiva è quella di ampliare ulteriormente la gamma e nello stesso tempo diversificare i punti vendita: pur trattandosi di un «target» limitato i consumatori appassionati del biologico lo vanno a cercare anche in supermercato.



Sulla nostra tavola si possono trovare più spesso prodotti biologici, coltivati e trasformati senza ricorrere alla chimica (a fianco, irradiazione anti-acari)

È il marchio del «Consorzio per il controllo dei prodotti biologici» Con la «foglia in mano» si ha anche la garanzia legale

Le premesse sono, se non scontate, almeno ben note: i prodotti biologici attirano il consumatore, ma, tutto sommato, fanno fatica ad affermarsi. Tra i vari motivi ad affermarci questa difficoltà c'è quello della garanzia. Manca ancora una legge e comunque il consumatore, quando compra un prodotto, non ha molti mezzi per verificare le caratteristiche. E quando anche cogliesse in fallo qualche produttore scortetto, non avrebbe mezzi legali per contestarlo. Anche sulla base di queste considerazioni è partita l'iniziativa di alcune aziende cooperative, seguite anche da privati, di dar vita al «Consorzio per il controllo dei prodotti biologici».

Lo scopo del Consorzio è semplice, almeno a parole: operare i controlli su tutte le fasi della produzione biologica, della trasformazione e della commercializzazione in modo da poter garantire «realmente» che il prodotto a marchio è «sicuro». Semplicissimo da dire, molto meno da mettere in pratica. Il Consorzio nazionale, anzitutto, è intersettoriale, e quindi copre l'intero arco delle produzioni agricole. In secondo luogo è globale, ed è noto che la complessità dei passaggi che vanno dalla produzione al consumo richiede una serie di competenze tecniche - in questo caso di controllori o «assistenti» - assai vasta. Poi c'è il problema della legge,

che ancora manca. Il Consorzio si è dotato di una serie di consulenti esterni, che garantiscono tutto l'arco delle risposte. Il fatto di rivolgersi a una struttura esterna garantisce sul piano dell'efficienza, della rapidità delle risposte, ed è professionalmente affidabile. Per quello che riguarda le norme di base, le aziende che aderiscono accettano per statuto le norme Ifoam, le più serie in materia, quelle tra l'altro sulla cui base si muovono anche i progetti di legge in corso. Il marchio apposto sulle confezioni di prodotto «testato» come biologico, rappresenta una grande mano con una foglia in mezzo. Questo significa che il prodotto è stato con-

trollato dai tecnici durante tutte le fasi. Per quanto riguarda i controlli in campo, ciò significa che i tecnici oltre ad offrire la loro assistenza, procedono ad almeno tre controlli l'anno, a sorpresa. Poi, ogni trattamento viene segnato su una scheda dove sono anche annotate la superficie coltivata e la quantità di prodotto venduto. Questo evita la classica frode, per cui il prodotto biologico «si moltiplica» e quindi passa per tale anche quello che non risponde ai requisiti. È importante sottolineare che il Consorzio si assume precise responsabilità concedendo il suo marchio. Esso offre una reale garanzia legale, per cui il cittadino può rivolgersi alla

magistratura qualora ritenga che le condizioni non siano state rispettate.

La questione dei controlli continua ad essere ancora oggi la più spinosa. I consumatori restano ancora privi di una tutela istituzionale ed amministrativa che invece si dovrebbe considerare indispensabile. I ritardi accumulati dall'amministrazione pubblica non impediscono però l'impegno degli operatori privati per l'auto-disciplina delle tecniche di produzione, conservazione e trasformazione, dell'etichettaggio informativo e conforme alle esigenze di un consumatore molto sensibile alla qualità e alla sicurezza del cibo. E per questo il consumatore è disposto a pagare di più. I maggiori controlli costano. Nel caso del Consorzio produttori biologici, le aziende aderenti - che attualmente sono quattordici - pagano una quota di adesione. A proposito delle aziende, va sottolineato che esse si collocano in tutti i punti della «filiera» produttiva. Troviamo così cooperative come Agra che

lavorano prodotti ortofrutta, l'Apca di Modena che gestisce un grande mulino e produce farine, cooperative di produttori diretti colturali, fino ad aziende di trasformazione, mentre sul versante distribuzione a fare il primo passo è stata Coop Estense. Qui il rapporto con il consumatore diventa diretto.

Il prodotto biologico piace se è freschissimo ma nello stesso tempo «moderno», quindi controllato dalla moderna tecnologia alimentare: igiene e sicurezza, assenza di conservanti chimici, sistemi di confezionamento protettivi, possibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata. Senza contare la presenza in questi prodotti di applicazioni delle più attuali biotecnologie, enzimi che agiscono a basse temperature, che non danneggino la qualità dei prodotti, microrganismi selezionati secondo tecniche dell'ingegneria genetica e così via. L'immagine del biologico come «cibo della nonna» non esiste più. Ed è quindi giusto spendere qualcosa di più... □ P.R.O.

PAOLA MAGNI

Negli Stati Uniti ormai è il governo a dettare le norme, perfino dell'alimentazione. Da noi, per fortuna, ci si regola anche da soli, eppure la tendenza è sempre più orientata verso quella cultura salutare che pare abbia preso avvio proprio negli States. Ma se il la strada è soprattutto quella dei prodotti cosiddetti di sintesi - le vitamine insegnano - l'Italia è alla riscoperta delle origini. Di quei prodotti in cui la chimica (almeno in teoria) dovrebbe essere la grande assistente.

La caccia al biologico è aperta e nella cultura dei puristi dell'alimentazione ha sostituito l'integrale. Sì, perché c'è una bella differenza: molti prodotti, pur essendo integrali (che è il più delle volte corrisponde a «grezzo») non hanno niente a che vedere col biologico. Per chi non ha le idee chiare, vuol dire prodotti coltivati e conservati in assenza totale o parziale di prodotti chimici. Si ringraziano i produttori che lo specificano. Messo così, per chi produce, il quadro potrebbe apparire idilliaco e invece si lamentano i pochi adepti. Un momento:

qui si sta parlando di tendenza, anche se in alcune zone dello «Sivale» si può già intravedere il profilo di un fenomeno. Non solo, ma la gente, quella patita di alimentazione biologica, è sempre più informata e attenta alle sfumature. Di questo inciso è meglio che i produttori prendano nota. Al Centro Macrobiotico di Milano, per esempio, non è difficile trovare la coda. Non come al supermercato, ma un certo qual assemblamento c'è, così come comincia ad esserci un bel movimento nel più recente punti vendita sorti proprio sull'onda della crescente domanda. E senza arrivare ai livelli degli «integralisti» nelle cui dispense pasta, riso, sale bianco e così via per tutta la gamma delle bevande alla verdura tradizionali non hanno più diritto di cittadinanza; nelle tavole dei più almeno qualche prodotto biologico o integrale già da tempo ha fatto la comparsa. Anche la medicina il consiglia: vuol a scopo dietetico, se non proprio per dimagrire almeno per contenere l'ascesa

del chili; vuol per un migliore equilibrio nutrizionale e funzionale. L'esempio più conosciuto è l'uso della crusca o di altri prodotti «grezzi», che riequilibrano le funzioni intestinali. Ma anche gli integratori alimentari: frumento, germe di grano, avena, cereali in genere, entrano ogni giorno di più nel nostro programma dietetico: c'è chi li assume come apporti energetici, chi per ingrassare. Del resto i principi della dieta mediterranea erano proprio basati su cereali, farine e paste, che si accompagnavano ai prodotti locali: per lo più verdure di stagione e olio genuino. Solo che allora costavano meno: il pane nero era per eccellenza il pane dei poveri; quello bianco si trovava solo sulle mense dei signori. Ed è logico, perché nei prodotti grezzi si risparmiava tempo e denaro in manodopera. Oggi è tutto l'opposto. I produttori dicono perché la richiesta è inferiore e i processi di lavorazione ormai improntati alla raffinazione. Sarà... Ma se è così, c'è da augurarsi che la sensibilità del consumatore cresca, in quantità, per riportare pane e pasta neri ai giusti prezzi popolari.

ITAL'NATURE

Alimenti ad alta sicurezza
il meglio dalla natura

In attesa della legge nazionale, solo tre Regioni hanno approvato proprie normative: Lazio, Veneto e Marche. Una carenza da colmare

Il difficile equilibrio reddito-qualità



Ormai, dopo diversi anni di esperienza di agricoltura biologica, c'è un certo accordo quanto meno sulla definizione. Per convenzione ormai universalmente accettata, infatti, vengono definiti biologici quei prodotti ottenuti senza l'utilizzo, in nessuna fase di lavorazione, di sostanze chimiche di sintesi. È una definizione chiara, anche se un po' riduttiva, che non mette in evidenza le caratteristiche più significative soprattutto dei processi di lavorazione. Spiega Lino Nori, presidente del Consorzio per il controllo dei prodotti biologici: «L'agricoltura biologica è anzitutto un sistema diverso di intendere il rapporto con il territorio e con l'ambiente. Per poter eliminare concimi chimici di sintesi e pesticidi è necessario adottare

tecniche agronomiche che prevedono una riutilizzazione dei terreni che le grandi monoculture sovraccaricate di impiego della chimica hanno reso pressoché sterili. Rotazioni colturali, sovesci, consociazioni, ricostituzione di siepi e boschi, sono premesse necessarie per poter creare un ambiente complesso, equilibrato, ricco di quelle specie animali e vegetali che sono state eliminate dalle attuali tecniche colturali. Questa meta, a cui l'agricoltura biologica dovrà necessariamente tendere, richiederà tempo e risorse perché tutto dovrà avvenire nella salvaguardia sia della qualità dei prodotti sia del reddito dei produttori.

Fare agricoltura biologica non è semplice: occorre perie-

zionare sia le tecniche agricole sia quelle di trasformazione delle materie prime. Il che significa, attualmente, che non tutto si può realisticamente ottenere con questo genere di tecniche colturali. I prodotti biologici rappresentano una nuova frontiera di ricerca per realizzare tecnologie sempre più compatibili con l'ambiente e la salute dei consumatori - aggiunge Nori - A tutt'oggi non esiste in Italia una legislazione in materia di prodotti biologici. È una grave carenza che va colmata al più presto per rendere possibile lo sviluppo di questo settore. I capisaldi di un tale intervento legislativo devono essere, oltre naturalmente ad una definizione chiara del prodotto biologico, l'istituzione di un sistema di

controlli rigorosi ed efficienti e la realizzazione di una politica di sostegno alle imprese che convertono le loro produzioni, sia alle iniziative di promozione e valorizzazione dei prodotti. Quello che si richiede - conclude Nori - è una legge che non releghi le produzioni biologiche in una nicchia di puristi, ma crei le condizioni per il loro inserimento nel mondo della produzione e della distribuzione, favorendone in questo modo lo sviluppo.

Sul fronte della legislazione, lo scorso maggio il Consiglio dei ministri ha approvato, su proposta del ministro dell'Agricoltura, il disegno di legge riguardante l'agricoltura biologica, che dovrebbe poi passare al Parlamento per la discussio-

ne. La legge è piuttosto ampia e articolata. Oltre a stabilire i criteri per la definizione dei prodotti biologici, delinea i sistemi per il controllo delle aziende, disciplina la costituzione delle associazioni dei produttori alle quali viene affidato il delicato compito di eseguire il controllo delle produzioni, e infine stabilisce uno stanziamento di 25 miliardi per il triennio 1990-92. Per quanto riguarda l'Europa, da tempo è in ballo un regolamento per i prodotti biologici relativo per ora ai prodotti vegetali non trasformati. Infine le Regioni: dopo l'approvazione di leggi regionali in Lazio è stata la volta del Veneto e delle Marche. Non c'è da aspettarsi enormi risultati, però, dal momento che l'entità dei finanziamenti è abbastanza limitata. □ P.R.O.