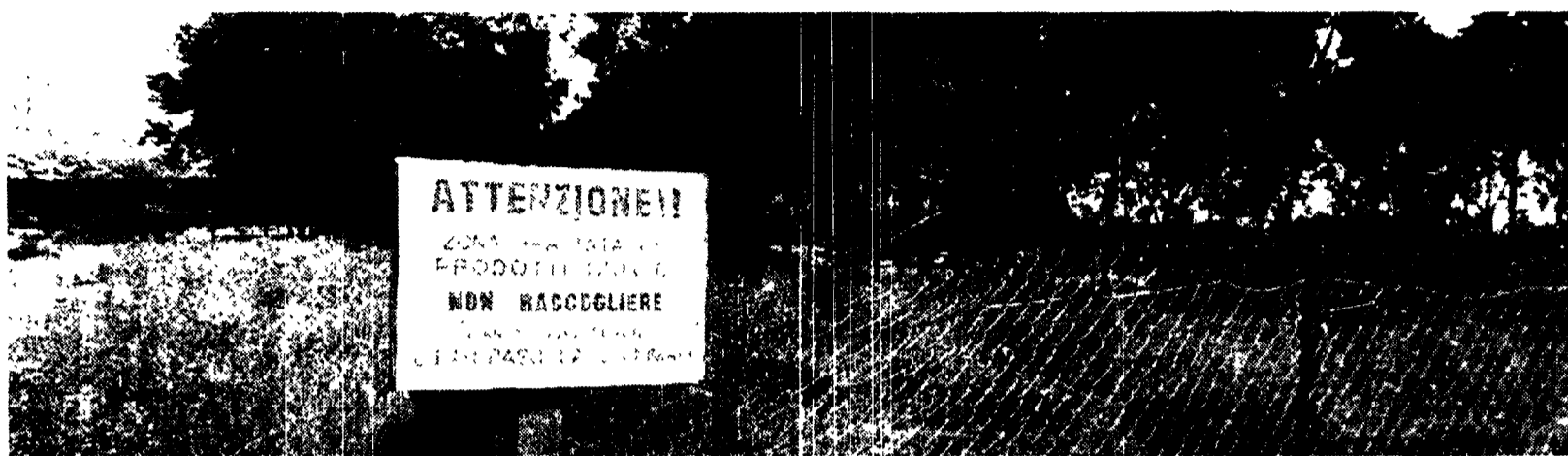


Al mercato del verde



A fianco, un terreno trattato con prodotti chimici pericolosi per persone e animali. Di spalla, a destra, due clienti acquistano fito-cosmetici. A centro pagina, l'interno di una erboristeria

Il bisogno di mangiar sano fa crescere le vendite biologiche ma i prodotti senza additivi non sono alla portata di tutti Zucchero di canna a 5.000 lire e carote oltre le 3.000 Non tutti sono articoli doc e nessuna legge li garantisce



La voglia matta di «naturale»

Giovane e diplomato Identikit del bio-agricoltore

Tra i suoi avi non si contano agricoltori e lui, giovane e motivato, ha lasciato la città e in qualche caso un impiego sicuro, per darsi anima e corpo alla coltivazione della terra. E' il «conduttore tipo» dell'azienda agricola biologica dell'Italia centrale, descritto da un'indagine realizzata su un campione, limitato ma ritenuto attendibile, di 100 unità produttive. Ribaltando la tendenza delle aziende convenzionali, soggette ad un progressivo invecchiamento, il nostro uomo (le donne sono in netta minoranza), nel 40% dei casi ha un'età compresa tra i 25 e i 34 anni mentre scende al 7% la presenza degli ultrasessantenni; non ci sono analfabeti alla guida di aziende a basso impatto ambientale (nell'81 questa condi-

zione rappresentava il 27% del totale), ma diplomati (56,7%) e laureati (26,7%). Lontano da comportamenti hippy, coniuga armoniosamente profitto e tensione ambientalista e, nella maggior parte dei casi ha avviato la sua attività tra il 1981 e il 1988: è infatti in questo periodo che si registra la nascita di due terzi delle aziende esaminate. «Un dato inoltre rigetta il luogo comune che vuole queste unità produttive economicamente marginali», afferma il professor Fulvio Beato, coordinatore della ricerca: «è il significativo numero delle aziende capitalistiche (16,7%), moderne ed esportatrici come del resto anche quelle appartenenti all'area della cooperazione (18,3%).»

FELICIA MASOCCO

Assecondato o rimosso, il bisogno di naturale da qualche anno incalza prepotentemente. «Ridateci l'insalata» invocavano gli inquinati-creativi nelle manifestazioni dopo Chernobyl e forse è stato quel disastro ambientale, unitamente alle contaminazioni di casa nostra, a creare le condizioni dell'entrata in pompa magna, nel vocabolario merceologico, di aggettivi come ecologico, naturale, integrale, biologico, genuino e sinonimi. Ad amplificare la voglia di sano ci ha pensato la pubblicità ed è stato subito boom. Nell'alimentazione, per esempio. Secondo i dati forniti dall'associazione «Sarà biologico?» che da quattro anni analizza i bio-prodotti dell'area laziale, oggi in Italia un quinto dei consumatori si

risolve parzialmente e saltuariamente al «naturale» e circa la metà di essi, la più esigente, al biologico, ovvero al chimico-essente. Sebbene in crescita, questo tipo di mercato non può ancora definirsi di massa. Non a Roma perlopiù. Trenta clienti della cooperativa «Il canestro» (7.000 soci, due punti vendita, un ristorante, un centro salute e un fatturato che supera i due miliardi) hanno costituito il campione sul quale Fulvio Beato, docente all'Istituto di Sociologia rurale de «La Sapienza», ha rilevato il profilo del consumatore da lui stesso definito «alternativo». Di istruzione alta, accanito lettore, appartiene a fasce sociali con reddito significativo e predilige curarsi con l'omeopatia. Ha la percezione del rischio alimen-

tare, disponibilità finanziaria e accesso all'informazione, compresa quella scientifica. Poche le casalinghe intervistate, assenti anziani e pensionati. Del resto il reddito non può essere un accessorio quando un chilo di carote costa 3.300 lire, uno di zucchero di canna 5.000, una merendina dalle 1000 alle 1700 lire e 77 cl. di passata di pomodoro 3900. I prezzi sono quelli dell'«Albero del pane» di via dei Banchi Vecchi, storico punto vendita in attività dal '79 quando naturale e biologico erano ancora sinonimi di contestazione. Non sono un po' cari? «Solo a prima vista», risponde Carla Spalchiero. «Le nostre farine sono integrali, contengono cioè anche il germe di grano, sono più deteriorabili e questo comporta un aumento del prezzo. Se si aggiunge che sono macinate a pietra e arrivano in tavola senza alterazioni, si capisce la differenza con quelle industriali meno costose, certo, ma utilizzate quando sono completamente ossidate. Insomma si spende di più, ma i principi proteici sono assicurati al punto che si può anche fare a meno della fetina. Senza contare il risparmio in medici e medicine!». Risposta ancora più secca da Bruno Rosati, presidente della cooperativa Il Canestro: «E' singolare come questo tipo di obiezione non ricorra quando si tratta di spendere milioni in automobili o curare maniacalmente l'abbigliamento. Il nostro è un settore giovane «continuo», in futuro, con una maggiore professionalizzazione si potrà contare sull'abbattimento dei prezzi. Ragionamenti che non fanno una grinza e che gli operatori amano associare all'invito a mangiar meno e meglio. Per questo parallelamente al business fanno marciare iniziative di divulgazione come il corso di educazione alimentare, promosso dal Coordinamento laziale per l'agricoltura biologica con l'ausilio dell'undicesima circoscrizione. Un centinaio di abitanti del quartiere Ostiense vi hanno preso parte decretandone il successo. I conti possono tornare, dunque, ma chi avalla la qualità di tanto pretenziosi prodotti? Quello delle garanzie è l'asso nella manica degli scettici e il tallone d'achille del settore. A differenza di quanto accade in altri paesi come Inghilterra, Francia e Germania, in Italia manca un'adeguata legislazione che tuteli il consumatore da truffe e speculazioni. Ancora oggi tutto poggia sul rapporto di fidu-

Il consumatore? È benestante colto e salutista

Istruito, reddito medio-alto, accanito lettore, sa usare l'informazione e preferisce l'omocopia alla medicina convenzionale. L'identikit del «consumatore alternativo», tracciato da Fulvio Beato docente presso l'Istituto di sociologia rurale de «La Sapienza», ci dice sostanzialmente questo. Dei 300 clienti del Canestro presi in esame, il 38% è laureato e il 54% è in possesso di un diploma; ricorre al bioconsumo solo parzialmente e nel migliore dei casi non spende più del 50% del budget destinato all'alimentazione. Gli impiegati privati guidano la classifica delle categorie sciolte di appartenenza con il 32,4%, seguiti dagli insegnanti (17%) e dai professionisti (11,3%). Nel 60% dei casi si cura con l'omeopatia. «La mia interpretazione», commenta l'autore dell'indagine, «ci ri-

sultati saranno pubblicati entro l'anno» è che ci troviamo di fronte ad un soggetto sociale che guarda alla malattia e al corpo come a fonti di preoccupazione e, per converso, ricerca nella salute e nella vita sana, una fonte di benessere e di felicità. La «tensione salutista» sembra non coinvolgere anziani e pensionati, dei quali non v'è traccia nel campione, e interessa poco casalinghe e studenti che insieme ad «altri» non arrivano al 18%. Si tratta di categorie che evidentemente non percepiscono il «rischio ambientale» nella sua dimensione alimentare». Secondo Fulvio Beato, tale percezione è alla base dei comportamenti non fanatici, ma concreti e inscritti nella quotidianità, tipici del consumatore alternativo degli anni '90.

Le ditte del Lazio cambiano look 150 chiedono fondi alla Regione

Aziende alternative in corsa per i finanziamenti

Trecento ettari del territorio regionale sono, ormai da anni, coltivati senza concimi chimici, diserbanti o altri veleni, nel rispetto delle indicazioni dell'Ifoam (International federation of organic agriculture movement). Altri 500 sono in conversione hanno cioè rinnegato la chimica solo di recente. In tutto una sessantina di aziende censite dal Clab, coordinamento laziale per l'agricoltura biologica. Non molte, certo ma il dato si fa più interessante se si considerano le 150 imprese che nella campagna agraria '90-'91 hanno presentato domanda presso le amministrazioni provinciali per poter qualificare la propria attività come biologica e accedere ai finanziamenti regionali. Il Lazio, prima regione in Italia, può vantare dall'agosto dell'89 una legge che, pur tra i limiti, ha il merito di aver creato i presupposti per portare chiarezza in un settore in cui permangono zone d'ombra e confusione. Oltre tre miliardi stanziati tra l'89 e il '90 sono a disposizione delle aziende che ne facciano richiesta per la realizzazione di interventi strutturali o per l'acquisto di mezzi tecnici, ma saranno erogati solo a progetti ultimati e comunque non prima che le interessate abbiano superato, nell'arco di tre anni, i controlli agronomici e analitici effettuati dai presidi multinazionali delle Usl. Il procedimento è contestato dal Clab, operativo nel settore già dall'84: la legge trascura la fase di conversione che precede il biologico Doc - afferma Maurizio Rossi. «E' un grosso errore ritenere non commerciabile il risultato di questa fase di produzione, comunque essente da trattamenti chimici. Ed è singolare che i



Consigli per orientare chi compra Proposte per gli addetti ai lavori

Attenti agli ecofurbi Sigle serie e etichette col trucco

Non si illudano i salutisti della prima e dell'ultima ora, non è leggendo l'etichetta che verranno a capo della quantità di chimica contenuta in prodotti dai prezzi salati e reclamizzati come naturali. Dietro questo termine, infatti, può esserci di tutto o, per dirla con Massimo Urbinati dell'associazione «Sarà biologico?», «non c'è niente». La normativa italiana non solo consente uso e abuso di pesticidi, diserbanti e concimi chimici (complice anche un referendum mancato), ma lascia impunito chi immette nel mercato prodotti industriali camuffati con accattivanti aggettivi ecologici. Il fatto è che le categorie merceologiche corrispondenti a «genuino», «naturale» ed equivalenti, non sono contemplate neanche «biologica», che è la più radicale, è codificata e se l'eco-urbo vuole approfittare del fascino che la qualifica esente sul consumatore più esigente, può farlo senza temere l'accusa di frode. Il rischio più esente è evitato ricorrendo ai marchi di garanzia (ne esistono vari e seri), fuggendo i dubbi con tutto quanto fa natura, l'operatrice dell'«Antica erboristeria romana» di via di Torre Argentina, non nasconde un certo disagio: «siamo trascurati», ammette. Eppure il suo esercizio, con il nome di «Semplificista» era in funzione già nella seconda metà del '700: «allora eravamo «la farmacia» - continua - oggi la nostra attività così come si è strutturata nel corso dei secoli, rischia di sparire».

Decotti e tisane, erboristi alla ribalta

Distributrici di fitodietrici e fito-dimagranti nel periodo estivo, prese d'assalto se fornite di frassino ed edera, ritenuti nemici della cellulite, le erboristerie sono in realtà in funzione tutto l'anno a disposizione di chi intende debellare disturbi fisici diffusi, senza ricorrere ai farmaci. È la fitoterapia o medicina erboristica. Discussa, vilipesa, sondata, questa pratica terapeutica ha origini che si perdono nella notte dei tempi, ma l'avvento della farmacologia l'ha avviata verso il declino: solo la consolidata fiducia popolare e la «tensione naturalista» di questi ultimi anni sono riusciti a strapparla all'oblio. Appannate dall'efficacia delle pillole, le insegne delle erboristerie sono tornate og-

gi a risplendere e a moltiplicarsi: a Roma se ne contano oltre duecento contro le poche decine di qualche anno fa, un centinaio nel resto del Lazio. Si tratta di una crescita disordinata, non garantita da una moderna regolamentazione: né l'erborista, né il prodotto fitoterapico sono infatti codificati nella legislazione italiana e, a rigore, andrebbero scritti tra virgolette. Delle cinque proposte di legge presentate in Parlamento fin dal 1978, nessuna è stata licenziata e, oltre ad una rigorosa ordinanza ministeriale che fissa il limite massimo di fitofarmaci tollerato nelle piante commerciate, le soie norme in vigore sono quelle del 1931. Furono emanate con l'intento di formare diplomati utili all'incremento

della coltivazione di piante officinali, ovvero terapeutiche e, in base a queste disposizioni i corsi di formazione professionale non devono superare i trenta giorni. Ciò significa che a tutt'oggi è possibile diventare erboristi in un mese! «Abbiamo bisogno di una normativa che fissi i limiti della professione e ne incentivi lo sviluppo», afferma Stefano Dalla Chiesa, segretario nazionale dell'Associazione erboristi e piante officinali. L'industria è scesa in campo posizionando «fitoangoli» dai grandi magazzini alle farmacie e privando il cliente che, spesso e con ricorso, ricorre all'autodiagnosi, dell'unica vera garanzia costituita dal rapporto diretto con gli operatori. Un corso di formazione di

tre anni presso le facoltà di farmacia, il riconoscimento giuridico della figura dell'erborista, un elenco delle piante commerciabili e delle caratteristiche dei prodotti preparati quali tinte madri, estratti ecc. anche per evitare confusioni che, nei casi peggiori, si pagano con i sigilli agli esercizi. Queste in sintesi le richieste dell'Anepo che a Roma e nel Lazio non ha trascurato di presentare una proposta di legge regionale, rimasta finora senza risposta. Attualmente l'unico corso per aspiranti erboristi, si tiene presso l'università di Urbino: quest'anno le richieste di ammissione sono state circa 1000 a fronte dei 300 posti disponibili che sono stati occupati perlopiù da medici e farmacisti. Una qualifica ambita