

IL SETTIMANALE DELL'AGRICOLTURA

terroēvito

TERRAEVITA.EDAGRICOLE.IT

IL COSTO DEL CIBO E IL SUO REALE VALORE

LA GIUSTA VISIONE DEL BIOLOGICO

Settimanale - New Business Media s.r.l. - via Entrea, 21 - 20157 MILANO - Poste Italiane S.p.A.

90032>



9 772421 356011

SPECIALE
PER I CINQUANT'ANNI**Suolo e Salute**
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE



Supplemento al numero 32
22 ottobre 2019 - Anno LX

DIRETTORE RESPONSABILE: Ivo A. Nardella

REDAZIONE: Francesco Bartolozzi,
Gianni Gnudi (capo redattore),
Alessandro Maresca, Giorgio Setti
(capo redattore), Lorenzo Tosi

COMITATO SCIENTIFICO:

Fabrizio Adani, Paolo Balsari, Raffaele Casa,
Claudio Ciavatta, Luca Corelli Grappadelli,
Piermaria Corona, Angelo Frascarelli, Graziano
Ghinassi, Maria Teresa Pacchioli, Alberto Palliotti,
Alberto Pardossi, Michele Pisante, Vittorio Rossi

SEGRETERIA DI REDAZIONE: Roberta Ponci
Tel. +39 051 6575.835 - Fax +39 051 6575.856
redazione.edagricole@newbusinessmedia.it

UFFICIO GRAFICO: Elisabetta Delfini
(coordinatore), Elisabetta Buda, Patrizia Cavallotti,
Elena Fusari, Laura Itolli, Luciano Martegani,
Cristina Negri, Luca Rovelli

IMMAGINI: Adobe Stock, Depositphotos,
Shutterstock

PROGETTO GRAFICO:
Elisabetta Delfini e Cristina Negri

PROPRIETARIO ED EDITORE:
New Business Media srl

SEDE LEGALE: Via Eritrea, 21 20157 Milano

DIRETTORE EDAGRICOLE: Eugenio Occhialini



SEDE OPERATIVA:

Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna

UFFICIO PUBBLICITÀ:

Tel. +39 051/6575.822 - Fax +39 051/6575.853
pubblicita.edagricole@newbusinessmedia.it

UFFICIO TRAFFICO:

Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna
Tel. +39 051/6575.813

impianti.edagricole@newbusinessmedia.it

STAMPA: Arti Grafiche Boccia spa

Via Tiberio Claudio Felice, 7 - 84131 Salerno

SERVIZIO CLIENTI PERIODICI:

abbonamenti@newbusinessmedia.it

Tel. +39 02/3909.0440 - Fax +39 02/3909.0335

Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 99,00
Italia / Estero abbonamento annuo digitale: Euro 50,00

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Bonifico bancario su IBAN:

IT98G0306909504100000009929

Conto corrente postale: 1017908581

intestati a New Business Media Srl

L'abbonamento avrà inizio dal primo numero raggiungibile

Registrazione Tribunale di Milano

n. 76 del 5.3.2014

(Precedentemente registrata presso

il Tribunale di Bologna n. 4272 del 7/04/1973)

ROC n. 24344 dell'11 marzo 2014

ISSN 2421-356X

Associato a:

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

Aderente a: Confindustria Cultura Italia

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorso nella loro riproduzione sulla rivista.

La giusta visione del bio

COORDINAMENTO DI LORENZO TOSI

1 L'EVENTO DI SUOLO E SALUTE
Cinquant'anni di impegno
nel bio

2 LA LECTIO MAGISTRALIS
Mangio, dunque sono

4 IL TALK SHOW
Quanto costa davvero
il cibo?

6 LE ESPERIENZE
L'importanza del bio per
l'economia dei territori

8 IL MONOLOGO
Primavera rumorosa



Sopra tutto il
personale di
Suolo e Salute.
A lato, da destra:
Angelo Costa,
Alessandro
D'Elia, Tommaso
Varano, Pancrazio
Valastro,
Domenico
Fusto e Maurizio
Cannistraro

Suolo e Salute è il primo organismo di controllo e certificazione del biologico in Italia

di **Lorenzo Tosi**

Cinquant'anni di impegno nel bio



Angelo Costa (a sinistra) e Alessandro D'Elia

Passione e coraggio: il racconto di una continua crescita

Suolo e Salute

26% la quota di aziende bio italiane certificate

31% la superficie

270 ispettori

120 dipendenti

Fiato alle cornamuse. La suggestiva marcia di battaglia scozzese, suonata da **Luca Maldina** di Suolo e Salute, ha riecheggiato lo scorso 4 settembre nelle sale di Palazzo de' Toschi a Bologna per aprire l'evento per la celebrazione dei 50 anni del primo organismo di controllo e certificazione del bio italiano.

Tutto il fiato che serve

«Una scelta che ha un preciso significato – ha spiegato **Alessandro D'Elia**, direttore generale di Suolo e Salute –: dimostra che abbiamo tutto il fiato che serve per soffiare sulla fiammella di speranza che alimenta l'avanzata del biologico in Italia». «In più la cornamusa è uno strumento che infonde coraggio. E il nostro ente di certificazione ha dimostrato di avere parecchio coraggio nell'affrontare le battaglie a sostegno del biologico, soprattutto negli ultimi anni». Risale infatti al 1969, grazie alla lungimiranza di **Francesco Garofalo**, docente dell'Università di Torino, la nascita dell'Associazione Suolo e Salute. Era la prima esperienza italiana di divulgazione e promozione del metodo organico-minerale dal quale, poi, l'agricoltura biologica ha tratto le basi tecnico-scientifiche.

Una "diversità" da ribadire

Una "giusta visione" che ha innescato una vera e propria rivoluzione in un momento in cui gli agricoltori vedevano nell'impiego massiccio di fertilizzanti e agrofarmaci di sintesi ogni tipo di soluzione. Una "giusta visione" che Suolo e Salute ribadisce anche oggi, in un'epoca in cui il biologico ha conquistato la fiducia e l'attenzione dei cittadini e che deve confermare la sua "diversità" nonostante le "trappole" di un consumo sempre più di massa. «Suolo e Salute nacque – ha ricor-

dato **Angelo Costa**, presidente dell'organismo i certificazione – quando la chimica nei campi imperava». «Oggi – ha aggiunto –, dopo cinquant'anni, c'è una grande attenzione per un'alimentazione sana e per il rispetto dell'ambiente, due pilastri dell'agricoltura biologica. E finalmente anche il mondo della ricerca ha iniziato a prestare attenzione a questo mondo, contribuendo alla sua crescita». «Oggi celebriamo quindi con orgoglio il lungo percorso fatto finora che continueremo a fare per dare garanzie ai consumatori».

L'attenzione alle aree marginali

«Negli ultimi 10 anni – ha testimoniato D'Elia – il numero delle aziende agricole certificate da Suolo e Salute è cresciuto dell'80%, le aziende di trasformazione del 65,5%. Nel frattempo è cresciuta anche l'attività di certificazione all'estero. Ciò ha portato ad aumentare il numero del personale dipendente (+160%) e degli ispettori (+46%)». Una crescita che è legata anche all'attenzione che Suolo e Salute rivolge alle zone dove il biologico rappresenta spesso l'unica possibilità per valorizzare le produzioni.

«Il biologico – ha sottolineato D'Elia – è una scelta vincente per le aziende agricole che si trovano in zone svantaggiate, come ad esempio quelle appenniniche, consentendo di fare reddito, ma anche di presidiare il territorio evitando lo spopolamento e tutto ciò che ne consegue dal punto di vista sociale ed ambientale».

Un impegno che testimonia che lo spirito e la passione di Suolo e Salute sono rimasti gli stessi degli esordi, nella salvaguardia dei principi cardine dell'agricoltura biologica attraverso un accurato servizio di controllo e certificazione a tutela dei consumatori. ■

La *Lectio magistralis* di Umberto Galimberti sul "Cibo come metafora dell'esistenza"

di Lorenzo Tosi

Mangio, dunque sono

L'alimentazione stabilisce esattamente la nostra identità. È il filo che unisce uomo e natura

Trovare cibo per sé e cercare di non diventare cibo per altri. Sono quelli che **Umberto Galimberti** chiama problemi storici (e addirittura preistorici) dell'umanità. «Il secondo lo abbiamo risolto, il primo in realtà no». Per rendersene conto basta fare caso all'ansia dei consumatori dispersi tra le corsie dei supermercati. «Prendono in mano un prodotto e ne studiano l'etichetta come fosse la "Critica della ragion pura". Poi lo rimettono a posto e ne studiano un altro». Insomma, non ci si fida più di quello che si mangia. Un problema che travalica la dimensione fisica e che condiziona quella spirituale e intellettuale perché, come ricorda Galimberti: «il cibo stabilisce esattamente la nostra identità».

In che modo? Il filosofo, sociologo, psicoanalista e accademico monzese lo ha spiegato ai 300 spettatori in religioso silenzio, venuti a Palazzo De Toschi a Bologna per festeggiare il **50° compleanno di Suolo e Salute**, ma anche per ascoltare la sua *Lectio magistralis* sul "Cibo come metafora dell'esistenza".

Il potere del controllo sociale

«Il gusto – spiega – è un senso arcaico e intransigente, collegato con il cervello antico, ovvero il centro delle nostre emozioni». Questo perché, prima dell'invenzione dell'agricoltura, quando eravamo un popolo nomade di cacciatori e raccoglitori, chi assaggiava cose nuove lo faceva a suo rischio e pericolo e doveva subito stabilire se erano buone o velenose. Un rischio notevolmente abbassato dalla scoperta della cottura dei cibi, che secondo il filosofo **Claude Levi Strauss** ha avuto un ruolo decisivo nello sviluppo della nostra intelligenza sociale. L'antropologo **Craig Stanford** offre un'intrigante alternativa fondata su un'osservazione scientifica raccontata nel libro "Le scimmie cacciatrici". Dove afferma che ciò che ha reso unici gli esseri umani è stata la carne o, meglio, il controllo sulla sua condivisione. Un "potere" che sarebbe all'origine della gerarchia delle società patriarcali. L'alimentazione però è femmina e Galimberti formula una tesi ancora più radicale, ovvero che il cibo non condiziona solo il rapporto con la società, ma con noi stessi. Bulimia e anoressia sono infatti malattie sempre più diffuse ma solo, e non è un caso, nella società occidentale, dove il cibo è l'ultimo invisibile filo che ci lega alla nostra cultura, l'unico residuo testimone dell'antico equilibrio tra uomo e natura.

Una piccola ancora a cui ancora oggi ci aggrappiamo per risolvere il classico dubbio amletico. Quello che nella sua opera "Nuovo Dizionario di Psicologia. Psichiatria, Psicoanalisi, Neuroscienze" Galimberti definisce come il problema più drammatico per l'uomo moderno, ovvero: «**esisto o non esisto?**».



La *lectio magistralis* di Umberto Galimberti al cinquantennale di Suolo e Salute



La civiltà subordinata al profitto

Un ruolo compreso e sfruttato da tutte le religioni, che hanno da sempre imposto regole e penitenze alimentari.

Ma nella nostra epoca il digiuno è diventato dieta. Ha perso il ruolo sacrale di ricerca del controllo di sé ed è stato banalizzato passando dall'etica all'estetica, giustificato solo dalla ricerca del riconoscimento da parte degli altri. Facendoci perdere così un'importante pietra di paragone, il regolatore simbolico di tutti i valori. «Così non si sa più cosa è sacro, cosa è giusto e si ragiona solo in base a ciò che è utile. Ma la civiltà non si regge se è subordinata al profitto». Così la guerra al cibo dichiarata dai 2,5 milioni di individui che in Italia soffrono di disturbi alimentari ha ragioni profonde che nascono dalla necessità di esercitare il controllo su tutto, vincere su ciò che ci tiene legati alla società, alla famiglia, alla vita.

L'estrema disponibilità di alimenti innesca così l'illusione di poter negare l'evidenza, ovvero che «l'uomo è ciò che mangia», come diceva il filosofo **Ludwig Feuerbach**. Ma purtroppo non è un paradosso. Galimberti asserisce continuamente durante l'esposizione di essere greco, non nel senso geografico ma culturale.

In quale ambiente cresce infatti il cibo che mangiamo? La natura non è più l'arcadico luogo di abitazione dell'uomo, come la concepivano gli antichi greci. Oggi subiamo, impauriti e colpevoli, fenomeni estremi naturali provocati dai mutamenti climatici, con conseguenze devastanti per l'uomo e il suo am-

biente. Chi ha portato l'uomo all'abuso della terra e dunque alla sua usura?

L'età della tecnica ci ha illuso di poter "dominare" in maniera irresponsabile la natura.

L'età della tecnica

L'agricoltura ne è la dimostrazione più lampante: abbiamo sfidato le leggi che sono alla base della nostra stessa evoluzione, eroso la biodiversità ed alterato i cicli degli elementi. Scatenando così il Prometeo che gli dèi avevano incatenato, fino alla paradossale situazione in cui la tecnica non è più strumento nelle mani dell'uomo ma è l'uomo a trovarsi nella condizione di mero ingranaggio dell'apparato tecnico.

Lo dimostrano, secondo Galimberti, quelle che lui chiama «vere e proprie perversioni» come le farine animali somministrate agli erbivori fino alle conseguenze estreme dello scandalo della vacca pazza, la concezione del cibo come materia prima destrutturata, fino a conseguenze come quella del vino al metanolo. Lo dimostra il continuo richiamo alla necessità di crescita economica di una società come quella occidentale. Dove il 20% dell'umanità consuma oltre l'80% delle risorse terrestri proprio per rincorrere questa impossibile crescita.

L'obiettivo della tecnica è infatti quello di ridurre – fino ad annullarla – la distanza tra mezzo e scopo. Fino a metterci a disposizione in ogni momento qualsiasi tipo di cibo, anche etnico e fusion («elementi estranei alla nostra memoria sensoriale che mettono in confusione il nostro cervello antico»). «Ma è

proprio nell'intervallo temporale tra desiderio e sua soddisfazione che, come diceva Freud, si rafforza la nostra psiche». L'attesa non ci sottrae tempo, ma ci dona consapevolezza.

La strada scelta dal bio

Come se ne può uscire? Non certo, secondo Galimberti, affidandoci a divinità o a forze astrali. Come possiamo guarire? Ippocrate, padre della medicina occidentale raccomandava: «un medico deve sapere dell'uomo proprio ciò che mangia, che beve e il suo regime di vita, per sapere per ognuno cosa ne deriva».

Ovvero occorre fare «medicina preventiva», un insegnamento ancora oggi trascurato. Ma non si tratta di recuperare antiche saggezze, è bensì la dimostrazione che l'uomo ha in sé e nelle sue competenze la capacità di salvarsi facendo tesoro dei propri errori. «Anche di fronte alla catastrofe tecnica, il rimedio non può che essere tecnico». Nella tecnica il negativo è solo un errore che si offre alle procedure tecniche per la sua correzione. Un po' quello che fa il biologico, un settore che non rinuncia affatto all'innovazione tecnica, ma che predica il rinnovamento dell'agricoltura partendo dalla correzione degli errori fatti con l'abuso della chimica di sintesi. Con l'obiettivo di salvaguardare l'ambiente ma anche per riconquistare la fiducia dei consumatori, curandone l'ansia di essere avvelenati. «E far sì – conclude Galimberti – che il cibo torni ad essere un luogo di amore, come diceva Platone nel Simposio e non un luogo di guerra». ■

Il calcolo delle esternalità del convenzionale per orientare le scelte del consumatore

Quanto costa davvero il cibo?

Sostenere i vantaggi del bio: attraverso la Pac, tramite la tassazione o valorizzando i suoi punti di forza?

Il biologico è troppo caro. Un'obiezione con cui spesso questo settore deve fare i conti, ma è veramente così? «In realtà – ha affermato **Eduardo Cuoco**, direttore di Ifoam Ue – è il convenzionale che è reso artificialmente troppo conveniente, almeno all'apparenza». E questo perché oggi è più vantaggioso produrre cibo e nuocere all'ambiente e alla salute pubblica non tenendo conto dei costi esterni, delle esternalità tutte a carico della società e connesse a produzioni non sostenibili. Costi che negli ultimi anni sono in crescita, a causa delle deforestazioni selvagge innescate dalla propensione ad allontanare da noi i problemi, appoggiando una poco razionale delocalizzazione spinta della produzione agricola.

La contabilità delle esternalità

L'evento di Suolo e Salute, oltre che un'occasione per festeggiare la ricorrenza del mezzo secolo di attività, è stato infatti un momento per fare il punto sull'agricoltura biologica e sull'importanza che riveste per l'economia, l'ambiente, i territori dove si pratica e la salute umana. Partendo da alcuni studi di **"True cost accounting"** (contabilità dei costi reali) analizzati da Ifoam, Cuoco ha dimostrato che il prezzo del cibo non tiene conto dei costi e dei benefici ambientali, sociali ed economici connessi alla sua produzione.

Il prezzo raddoppia e non è giusto

«Il consumatore – ha stigmatizzato Cuoco – paga 4 volte il cibo che mangia: alla cassa, in spese sanitarie, come finanziamento della mitigazione degli impatti negativi sull'ambiente, in tasse per sovvenzionare l'agricoltura non sostenibile (es. Pac)». Uno studio inglese ha dimostrato che, una volta incluse queste spese esterne, il cibo arriva a costare fino al doppio. Uno studio effettuato in Germania ha messo invece a confronto in maniera neutrale produzioni convenzionali e bio. È stato calcolato l'impatto dell'emissione di gas clima-alternanti, le perdite di nitrati e l'inquinamento delle acque e dei suoli, ovvero le perdite di nutrienti chimici e di antiparassitari per ruscellamento ed erosione. «Emerge – ha spiegato Cuoco – che per bonificare le falde acquifere dai trattamenti con agrofarmaci fatti su un ettaro di patate lo Stato tedesco spende 1.298 euro l'anno, mentre per lo stesso ettaro di patate coltivato in biologico la spesa scende a 0,4 euro».

Fair play, fair pay

Rendere espliciti questi costi consentirebbe alla politica di assumere corretti processi



Il vero costo di un piatto di pasta

Prezzo: 10 €

Spese sanitarie: 5 €

Degrado del capitale naturale: 2,5 €

Perdita della biodiversità: 1 €

Altro (sovvenzioni agricole, ricerca): 1,5 €

- Il vero costo di un piatto di pasta è di 20 euro
- La stima non tiene conto di altri costi difficili da stimare come la perdita dei benefici nutrizionali associati ad una produzione estensiva e a un minore benessere animale (Fonte: Ifoam Ue)



1. Eduardo Cuoco, direttore di Ifoam Ue
2. Angelo Frascarelli, docente di Politica agroalimentare all'Università di Perugia
3. Rosario Trefiletti, presidente di Indagini 3, centro studi su consumi e ambiente
4. Massimiliano Borgia, presidente dell'associazione "Pensare il cibo"
5. Antonio Iaderosa, dirigente dell'Icqrif

I sostegni al bio

L'agricoltura biologica italiana riceve dall'Unione europea 240 milioni l'anno attraverso la Pac. E da un sondaggio effettuato da Eurobarometro in vista della nuova Pac emerge che i cittadini europei chiedono maggiori sostegni al bio per la prossima programmazione. Sono tanti o pochi? «Dipende – ha fatto notare **Angelo Frascarelli**, docente di Politica agroalimentare all'Università di Perugia –». Coltivare o allevare seguendo il metodo biologico è infatti più costoso rispetto ai metodi convenzionali e le rese sono inferiori. Il maggior prezzo dei prodotti biologici non basta per coprire il gap. «I produttori – ha messo in evidenza Frascarelli – devono però dare valore ai loro prodotti biologici sfruttando gli strumenti messi a disposizione da Bruxelles, che consentono di aumentare la propria forza commerciale creando aggregazione e contratti di filiera, utilizzando le nuove tecnologie nei campi e migliorando la logistica».

Più equilibrio nella catena del valore

«Gli alimenti biologici sono un valore importantissimo per i consumatori – ha sottolineato **Rosario Trefiletti**, presidente di Indagini 3, centro studi su consumi e ambiente – ma oggi le famiglie italiane hanno un problema di potere d'acquisto e quindi il biologico non è accessibile a tutti. Poi c'è un problema di suddivisione della distribuzione valore lungo la filiera: bisognerebbe riequilibrare le cose e remunerare di più i produttori».

Come muta la comunicazione

I consumatori sono sempre più diffidenti e allo stesso tempo più attenti ed esigenti nei confronti del cibo. Per questo cercano sempre più informazioni sugli alimenti che acquistano. Ecco perché c'è bisogno di una comunicazione adeguata di tutto quello che riguarda la produzione agroalimentare e in particolare del biologico.

«Al biologico manca una "confindustria" che ne difenda gli interessi e faccia massa critica anche a livello comunicativo – ha detto **Massimiliano Borgia**, giornalista e presidente dell'associazione "Pensare il cibo" –. Oggi tutto ciò che ha a che fare con la comunicazione del cibo è molto importante nelle redazioni di giornali e tv, non è più confinata a una piccola sezione come un tempo. Però a fare notizia sono sempre gli scandali e le truffe, mentre bisognerebbe comunicare di più il reale valore del biologico e quanto sia controllato. I "furbi" siano una ristrettissima minoranza rispetto a chi lavora in modo onesto». ■ **Lo.To.**

decisionali. **"Fair play, fair pay"** è lo slogan lanciato da Ifoam per sviluppare sistemi economici efficaci nel premiare le pratiche che offrono benefici ambientali e sanitari alla collettività. L'associazione internazionale del bio ha infatti sostenuto uno studio per analizzare il potenziale di utilizzo delle tasse indirette per avvicinarsi al principio di "chi inquina paga". Sono sei i meccanismi di imposte analizzati: è emerso che un'eventuale accisa su agrofarmaci e fertilizzanti possa essere ritenuta la più accettabile sia a livello nazionale ed europeo. Ma ci sono esperienze alternative che non passano dalle imposte ma dal marketing. Eosta, una catena di vendita al dettaglio di ortofrutta bio ha infatti lanciato un'iniziativa che calcola l'emissione di gas serra per ogni prodotto e il vantaggio connesso con il bio. La contabilità dei costi reali diventa così uno strumento per sensibilizzare il consumatore a problematiche come il cambiamento climatico e la fertilità del suolo.

Oggi invece si segue l'approccio opposto. Ovvero si cerca di sostenere le produzioni bio attraverso gli aiuti comunitari, una coperta che sta diventando sempre più corta.

L'importanza dei controlli

Sono 4.200 le ispezioni eseguite dall'Ispettorato repressione frodi del Mipaaf nel 2018 e nei primi sei mesi di quest'anno c'è stato un incremento del 18%.

«L'attività di controllo e certificazione è una garanzia di trasparenza e autenticità per il prodotto biologico, quindi contribuisce a dare valore a un prodotto biologico – ha spiegato il dirigente dell'Icqrif per Lombardia, Emilia Romagna e Marche **Antonio Iaderosa** – in questo modo si crea un rapporto di fiducia con il consumatore, dato che il biologico valorizza origine e tradizione degli alimenti».

Lo.To.

I produttori spiegano perché il biologico rappresenta la giusta visione per il futuro

L'importanza del bio per l'economia dei territori

Le esperienze di valorizzazione di alcune delle aziende certificate da Suolo e Salute

Il biologico è fondamentale per i territori svantaggiati, quelli lontani dalle grandi infrastrutture oppure con un'orografia complicata. E l'Italia è piena di zone fragili e soggette all'abbandono, come la Val di Vara in Liguria o la Val di Castro nelle Marche, due aree dove Suolo e Salute certifica molte aziende bio.

Il biodistretto della Val di Vara

«L'agricoltura biologica è stato il valore aggiunto che ci ha permesso di continuare a fare il nostro lavoro – ha raccontato a Bologna **Cristina Adelmi**, allevatrice della Val di Vara, in provincia di La Spezia, il cui latte biologico è certificato da Suolo e Salute – i costi di produzione possono essere molto alti ma, grazie anche ai contributi comunitari, riusciamo a far quadrare i conti e a popo-

lare un territorio che altrimenti rischierebbe l'abbandono».

Il rapporto con i propri animali

«La soddisfazione – ha detto con passione Adelmi – che ti può dare il contatto con i tuoi animali e il legame con il tuo territorio ti ripaga di ogni sacrificio». I pascoli turnati dove Cristina pascola le sue vacche fanno parte però di un territorio difficile dell'entroterra ligure, caratterizzato da paesaggi incontaminati, ma lontano dai più trafficati circuiti commerciali. Borghi storici minacciati dalla più bassa densità di antropizzazione di tutta la Liguria e dalla tentazione all'emigrazione.

Un territorio che ha evitato lo spopolamento grazie alla creazione di uno dei primi storici biodistretti e Suolo e Salute ha avuto un ruolo



I numeri

Con 19.000 operatori certificati (il 26% del totale), corrispondenti a quasi 600.000 ettari (31% della superficie agricola biologica italiana), Suolo e Salute è il primo organismo di controllo e certificazione del biologico in Italia. Sono 18 gli uffici sul territorio, dove lavorano oltre 130 impiegati e consulenti. Il 70% di loro è laureato e il 55% sono donne. Ben 270 sono i tecnici ispettori che eseguono 27.500 controlli l'anno. Negli ultimi anni Suolo e Salute è cresciuta molto: dal 2009 al 2018 le aziende di produzione vegetale certificate sono cresciute dell'80%, quelle di trasformazione del 66% mentre la superficie agricola certificata bio è aumentata del 96%.

Lo.To.

decisivo nella sua nascita.

«Il bio assicura un valore aggiunto – ha testimoniato Adelmi – sia dal punto di vista ambientale che economico, almeno finché le produzioni sono remunerate con un prezzo giusto e finché il consumatore soddisfa il suo bisogno di salute e di ambiente attraverso queste produzioni». Un patto, quello tra produttori e consumatori, che da quando esiste il regolamento europeo sulle produzioni biologiche ha come garanti gli enti di certificazione.

Più chiarezza per i consumatori

«La certificazione è un valore – ha confermato in un video **Maurizio Zini**, produttore di spezie ed erbe officinali bio in Val di Vara – perché il consumatore continua a fare confusione tra produzioni sostenibili, vendita diretta, chilometro zero e il bollino del bio è l'unico elemento che ti permette di fare chiarezza in mezzo a tanta confusione». «Il biologico è una scelta di coscienza – ha continuato Zini – che travalica ogni possibile vantaggio commerciale». Lo zafferano biologico che produce viene in effetti venduto più o meno allo stesso prezzo del convenzionale, la sua scelta di vita dipende da altro. «Abbiamo sempre puntato alla sostenibilità, ad avere un rapporto fair con la natura, ad un rapporto di leggerezza nel nostro passaggio sul pianeta. E come contribuente vorrei che gli aiuti Pac fossero investiti per favorire chi segue gli stessi principi».

Lo specchio del benessere animale

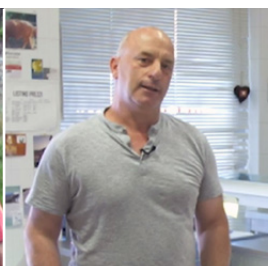
«Siamo da sempre lo specchio del benessere animale – ha sostenuto **Fulvio Cotelli**, presidente della Cooperativa Carni San Pietro Vara –. Il bio e il riconoscimento del biodistretto ci permette di offrire ai nostri visitatori prodotti di qualità al giusto prezzo sia per i produttori che per i consumatori». Sulla stessa lunghezza d'onda **Sergio Traverso** della cooperativa casearia della Val di Vara. «Bio per noi è una parola magica, la chiave che ci ha permesso di consolidare il legame con il territorio e di realizzare il miracolo di un fatturato raddoppiato in 10 anni nonostante le difficoltà di un territorio isolato». Un equilibrio che si basa sul riconoscimento del valore aggiunto e sul legame con il territorio. Un modello che, con gli opportuni aggiustamenti può essere proposto e adottato



Cristina Adelmi
allevatrice in Val di Vara



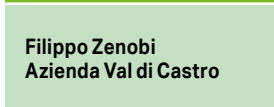
Maurizio Zini
Azienda Le Piccole Erbe



Fulvio Cotelli
Coop. Carni S. Pietro



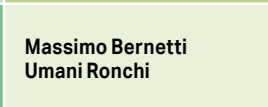
Sergio Traverso
Coop Casearia Val Vara



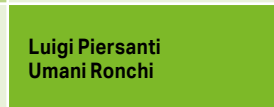
Filippo Zenobi
Azienda Val di Castro



Giorgio Poeta
apicoltore a Fabriano



Massimo Bernetti
Umani Ronchi



Luigi Piersanti
Umani Ronchi



anche in altri territori dove è presente l'attività di certificazione di Suolo e Salute.

La tutela dell'ambiente e degli uomini che ci vivono

«In una zona svantaggiata come la nostra – ha affermato **Filippo Zenobi** titolare dell'azienda agricola Val di Castro, nell'entroterra di Ancona –, se non ci fossero stati i sostegni per il bio e per la progettualità degli imprenditori agricoli, non avremmo avuto la possibilità di preservare un panorama intatto e oggi caratterizzato da un equilibrio sostenibile tra allevamento e ambiente. Una tutela che si allarga agli animali fino agli uomini che ci vivono».

Attrattivo per i giovani

Il bio è anche una delle poche possibilità che ha l'agricoltura di attrarre giovani imprenditori come **Giorgio Poeta**, 34 anni, apicoltore a Fabriano (AN) da quando ne aveva 19 e passato al bio cinque anni fa con Suolo e Salute per la necessità di salvaguardare il territorio e una specie sensibile all'inquinamento come l'ape. «Una scelta che non ci ha assicurato vantaggi in termini di sostegni, perché l'apicoltura è esclusa nella nostra regione dai contributi Pac, ma molte soddisfazioni commerciali». Il marchio del bio ha infatti consentito a Poeta di allargare gli sbocchi commerciali, un tempo solo locali, e ora anche internazionali con clienti prima in Svizzera, poi anche nel resto d'Europa».

Vantaggi per l'export

Esportazione che è anche l'obiettivo che ha spinto, con le dovute proporzioni, una realtà di punta come Umani Ronchi, azienda vitivinicola pluripremiata, con 110 ettari di vigneto tra Marche e Abruzzo, a passare al biologico. «Abbiamo puntato su questa filosofia – ha raccontato **Massimo Bernetti**, titolare dell'azienda – gradualmente a partire dal 2000. Una scelta che si è dimostrata vincente». Ha consentito infatti ai vini di Umani Ronchi di entrare nel monopolio svedese, fino a diventare leader di quel mercato con il Verdicchio dei Castelli di Jesi classico, così come è successo in Corea del sud e Giappone e altri mercati difficili. «E ora riscuotiamo anche ampie soddisfazioni nel mercato interno, dove i consumatori sono sempre più consapevoli. E ciò capita anche nella grande distribuzione che chiede sempre più vino bio».

«La nostra – ha commentato **Luigi Piersanti**, agronomo di Umani Ronchi – è una scelta giustificata da motivazioni tecniche». Un'esperienza partita dai vigneti abruzzesi. «I risultati positivi ci hanno poi spinto a convertire anche i vigneti marchigiani perché ci siamo resi conto che pratiche agronomiche come fertilizzazione e difesa bio offrivano vantaggi in termini di qualità, senza compromettere le rese». Una conversione che oggi consente a Umani Ronchi di preservare l'impronta del territorio di alcuni dei più preziosi cru che caratterizzano la sua produzione vinicola. ■ **Lo.To.**

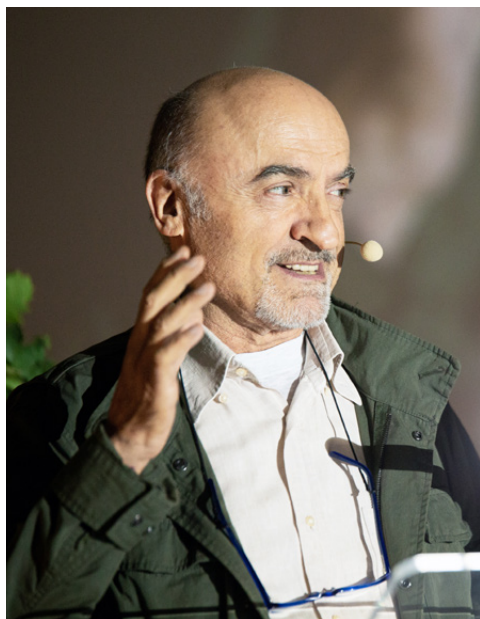
L'interpretazione di Ivano Marescotti che prende spunto da un testo decisivo per il bio

di **Lorenzo Tosi**

Primavera rumorosa

Biodiversità
e sostenibilità
dipendono da nostri
semplici gesti.
Suolo e Salute porta
avanti con forza
questo impegno

L'interpretazione dell'attore
Ivano Marescotti
in occasione dell'evento
per il 50° di Suolo e Salute



Il biologico è il ritorno della primavera. La scintilla che riaccende la luce e risveglia l'agricoltura dal lungo sonno indotto dal massiccio ricorso a fertilizzanti e antiparassitari di sintesi. È il messaggio della suggestiva lettura con cui l'attore **Ivano Marescotti** ha inaugurato la festa per i cinquant'anni di **Suolo e Salute**, interpretando un testo che ha preso spunto da «Primavera silenziosa». Un libro determinante per l'avvio del movimento ecologista, scritto nel 1962 dall'americana **Rachel Carson**, preoccupata sugli effetti che le continue distribuzioni di DDT producevano sulla biodiversità delle campagne, con estese morie di insetti, ma anche di uccelli e altre piccole specie animali.

Dipende tutto da noi

«La primavera – ha declamato Marescotti – può essere rumorosa e vitale o silenziosa e sterile. Dipende tutto da noi: un nostro semplice gesto può accendere o spegnere la primavera».

E se la Carson era preoccupata per gli effetti dei pesticidi sulla vita che «popola l'aria», in Italia l'attenzione di **Francesco Garofalo**, illuminato fondatore di Suolo e Salute, era ancora più profonda, preoccupato non solo per la vita dell'aria, ma del pesante effetto dell'agricoltura intensiva sull'intera rete di relazioni che intercorrono tra la vita del suolo, delle piante e degli animali, fino ad arrivare all'uomo.

Ambiente e salute

«Postulando – ha continuato Marescotti – la diffusione del metodo organico-minerale Garofalo mirava a far comprendere all'agricoltore il concetto che il terreno è un organismo vivente. Che se il suolo è nutrito in maniera equilibrata, allora si ottengono produzioni sane e biologicamente nutritive. Che se, grazie ad un'agricoltura nuova, vitale, biologica si tutela il suono della primavera, non si fa solo del bene all'ambiente ma anche alla nostra salute».

La forza di un'idea

Quello che è capitato nei successivi 50 anni ha dimostrato che il potere di un'idea può essere di gran lunga più forte del potere commerciale e politico. Il sentimento della primavera è la storia di Suolo e Salute e di come chi fa parte della sua famiglia, come dipendente, ispettore o come azienda certificata, continua a mantenere viva e vitale la primavera.

I buoni soffiano sulla fiammella

«Non c'è dubbio: in questa storia sono loro i "buoni". Hanno raccolto un testimone importante per portarlo avanti con più forza, seguendo l'insegnamento di chi raccomandava di non accontentarsi di quello che si vede. Di essere inquieti e continuare a soffiare sulla brace, per fare in modo che la fiammella del bio diventi un faro».

«Negli anni '70 parlare di agricoltura biologica nelle Università e nei convegni, era un affronto. Ci accusavano di voler ritornare al passato, di essere dei nostalgici. Ci dicevano: ma non lo vedete che l'agricoltura è una bella addormentata che è stata svegliata dal principe della chimica?».

La verità era invece che la bella addormentata era stata drogata dal principe. Ubriacata dalle superproduzioni ottenibili con gli input chimici e dai costi bassi. «Noi lo sapevamo e lo dicevamo».

Il testimone da passare

Sono 50 anni che Suolo e Salute ha in mano questo testimone: il suolo è salute e la salute torna al suolo in un circolo virtuoso. Ora deve allargare sempre di più il diametro del cerchio. Il mondo sta infatti cambiando, ci sono una serie di sfide che l'agricoltura deve affrontare: i cambiamenti climatici, l'impatto sull'ambiente, le pressioni sulle risorse naturali, l'aumento della concorrenza e dei cambiamenti demografici. «La sostenibilità in agricoltura è fondamentale e dipende da come sappiamo interpretare il sentimento della primavera».

L'ABBONAMENTO A TERRA E VITA TI DÀ **MOLTO DI PIÙ!**

 **edagricole** |  **gruppo
tecniche nuove**

**DISPONIBILE
IN VERSIONE
CARTACEA
E DIGITALE**

TERRA E VITA:

- Da 60 anni la **rivista di riferimento** per gli imprenditori agricoli
- **Stile divulgativo, ricchezza** di contenuti, **rubriche** verticali
- Porta l'**innovazione** in agricoltura nel rispetto della piena **sostenibilità**
- Sostiene le scelte dell'agricoltore con un'**informazione puntuale: agricoltura biologica, conservativa, di precisione.**



Nella tua area riservata sul sito **www.edagricole.it** hai sempre a disposizione:



La **versione digitale** della tua rivista e l'archivio dei numeri precedenti.



Le **quotazioni settimanali** dei prodotti agricoli.



L'archivio dei **pareri** dei **nostri esperti** ai quesiti dei lettori, oltre 2.000 consulenze su casistiche reali proposte da imprenditori agricoli e tecnici come te.



Informazioni su **eventi** di potenziale interesse e **biglietti di ingresso gratuito** ai principali appuntamenti del settore agricolo.



La possibilità di richiedere **fino a 3 pareri** all'anno gratuitamente su tematiche di natura politica, giuridica, amministrativa e fiscale.

ABBONATI O RINNOVA IL TUO ABBONAMENTO IN MODO SEMPLICE E VELOCE!

Vai sul nostro shop online:

<https://shop.newbusinessmedia.it/collections/riviste-agricoltura/products/terra-e-vita>



 edagricole

 gruppo
tecniche nuove