

Il legame con il territorio al centro dell'evento per i 50 anni di Suolo e Salute

di **Lorenzo Tosi**

Il costo del cibo e il suo reale valore

Il patto tra consumatore e produttore e il ruolo di garante dell'ente di certificazione

«La soddisfazione che ti può dare il contatto con i tuoi animali e il legame con il tuo territorio ti ripaga di ogni sacrificio». Un sentimento, quello di **Cristina Adelmi**, titolare dell'omonima azienda zootecnica in Val di Vara, in provincia de La Spezia, comune a quello di molti allevatori. I pascoli turnati dove Cristina porta 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.

Finchè il prezzo è giusto

Un territorio che, come capita in altre aree collinari e montane della nostra penisola, ha evitato lo spopolamento solo grazie al biologico e alla creazione di uno dei primi storici biodistretti.

«Il bio assicura un valore aggiunto – dice Adelmi – sia dal punto di vista ambientale che economico, almeno finchè le produzioni sono remunerate con un prezzo giusto e finchè 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. «Un impegno che nasce in realtà molto prima – testimonia **Alessandro D'Elia**, direttore generale di Suolo e Salute –, nel nostro caso addirittura nel 1969, 50 anni fa tondi tondi».

Mezzo secolo in favore del bio

Suolo e Salute è un ente di certificazione storico che, tra l'altro, ha avuto un ruolo decisivo nella nascita del biodistretto della Val di Vara. Oggi è il primo organismo di certificazione per il biologico in Italia, impegnato, con la stessa passione degli esordi, nella salvaguardia dei principi cardine dell'agricoltura biologica attraverso un accurato servizio di controllo e certificazione a tutela dei consumatori.

Il 4 settembre a Bologna, in un evento organizzato assieme a Edagricole festeggerà il suo 50° anniversario con una manifestazione ricca di sorprese incentrata sulla riflessione sul costo del cibo e il suo reale valore. Un tema che rischia di diventare un'emergenza anche per il bio.

Parallelamente al boom di mercato e all'entrata delle produzioni bio nella grande distribuzione, i prezzi all'origine iniziano infatti a contrarsi, soprattutto quelli di frumento te-



Alessandro D'Elia
Suolo e Salute



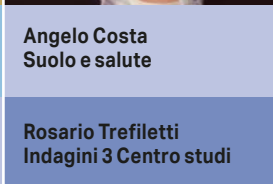
Angelo Costa
Suolo e salute



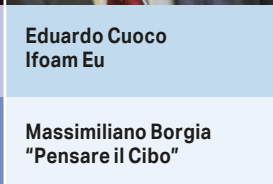
Eduardo Cuoco
Ifoam Eu



Angelo Frascarelli
Università di Perugia



Rosario Trefiletti
Indagini 3 Centro studi



Massimiliano Borgia
"Pensare il Cibo"



nero e delle altre essenze foraggiere biologiche, rischiando di vanificare quella che è l'ultima occasione di riscatto e valorizzazione per le nostre produzioni di qualità ad alta valenza territoriale ed ambientale.

Un equilibrio da preservare

Occorre evitare che si ripeta una storia già scritta: le vendite sottocosto e la concorrenza di prodotti che arrivano da altre parti del mondo (talvolta caratterizzate da una minore attenzione per le tutele ambientali e sociali), se sono già poco accettabili per le produzioni convenzionali, nel caso di quelle biologiche generano il paradosso di allontanare, nello spazio e nel tempo, i vantaggi in termini di sostenibilità assicurati da queste produzioni.

«Non possiamo permetterci – ammonisce **Angelo Costa**, Presidente di Suolo e Salute – di spezzare l'equilibrio naturale che lega produzione e territorio, ecologia ed economia».

«Con l'evento del 4 settembre vogliamo ribadire la "giusta visione" che nel nostro caso è chiara fin dal binomio che abbiamo scelto per rappresentare il nostro impegno: dal legame e dalla tutela del suolo dipende la salute degli animali e dell'uomo».



Cristina Adelmi in Val di Vara

Le scelte del consumatore

«L'agricoltura biologica – ribadisce D'Elia – ha un doppio merito: ha mostrato agli agricoltori che la capacità di creare valore dipende dalle loro scelte».

«E ha mostrato ai consumatori la possibilità di premiare, con le proprie scelte d'acquisto,

i produttori capaci di creare le migliori ricadute sul territorio».

Secondo il direttore generale di Suolo e Salute pretendere che le esternalità prodotte dal bio siano remunerate solo dalla Pac è diseducativo e alla lunga insostenibile. «L'agricoltura biologica – sostiene **Angelo Fra-**

Sarchiare la carota?

Ora si può!!



Novità 2019 !!!



Sistema di guida a controllo automatico delle file

Colibri
SARCHIATRICE INTERFILARE DI PRECISIONE



APPLICAZIONI DISPONIBILI



tech & bio

TECH & BIO la scelta per le produzioni biologiche
19 20 SETTEMBRE 2019
Bourg-ès-Valence - FRANCIA

Sett.
Grandi colture
N° 420



L'agricoltura mediterranea
in un unico evento
10 11 12 13 OTTOBRE 2019
BARI - ITALIA

PAD 19
ST C10

fruit attraction

La fiera internazionale per l'industria ortofruttolivicola
22 23 24 OTTOBRE 2019
MADRID - SPAGNA

PAD 8
ST 8B12

AGRI TECHNICA

Fiera nazionale della macchina agricola
10 11 12 13 14 15 16 NOVEMBRE 2019
HANNOVER / GERMANIA

PAD 24
ST A27



Elfurbo MINITRACTOR
PORTATTREZZI SEMOVENTE POLIVALENTE

www.oliveragro.com



L'obiettivo delle 20mila aziende certificate

Cinquant'anni di storia e lo stesso impegno delle origini.

Risale al 1969, grazie alla lungimiranza del prof. **Francesco Garofalo**, docente dell'Università di Torino, la nascita dell'Associazione Suolo e Salute. Era la prima esperienza italiana impegnata nella divulgazione e nella promozione del metodo organico-minerale dal quale, successivamente, l'agricoltura biologica ha tratto le basi tecnico-scientifiche. Una vera "cattedra ambulante"

che ha saputo diffondere un modello di agricoltura rispettosa dell'agroecosistema nel suo insieme, partendo dal binomio suolo e salute: e cioè che dall'equilibrio naturale del suolo dipendeva la salute degli animali e dell'uomo.

Una "giusta visione" in un momento dove gli agricoltori - spinti dagli interessi dell'industria agrochimica e dalla miopia del mondo accademico - vedevano nell'impiego massiccio di fertilizzanti e agrofarmaci di sin-

tesi ogni tipo di soluzione.

Oggi Suolo e Salute è il primo organismo di certificazione per il biologico in Italia.

I numeri del 2018 confermano infatti la leadership di Suolo e Salute nel settore del controllo e della certificazione delle produzioni biologiche con oltre il 26% delle aziende bio in Italia e quasi il 30% della superficie coltivata in biologico.

E i dati relativi ai primi mesi dell'anno fanno ben sperare per un'ulter-

iore crescita e la prospettiva è di chiudere il 2019 con lo sfioramento del tetto delle 20.000 aziende certificate in biologico.

Numeri che rappresentano il più bel regalo per i 50 anni di un ente di certificazione impegnato, con la stessa passione che animava l'Associazione, nella salvaguardia dei principi cardine dell'agricoltura biologica attraverso un'accurato servizio di controllo e certificazione a tutela dei consumatori.

LA GIUSTA VISIONE

Cinquantennale di Suolo e Salute

Mercoledì 4 settembre 2019

Palazzo De Toschi

Piazza Minghetti 4, Bologna



Umberto Galimberti

Ore 9.30 Registrazione partecipanti e welcome coffee

Ore 10.00 Apertura dei lavori. I 50 anni di Suolo e Salute: una bella storia da raccontare

Ore 10.25 Saluti di Virginio Merola, Sindaco Comune di Bologna

Ore 10.30 Talk show Costo del cibo e suo reale valore. La giusta visione del biologico

Intervengono:

Angelo Costa, Presidente Suolo e Salute

Alessandro D'Elia, Direttore Generale Suolo e Salute

Eduardo Cuoco, Direttore Ifoam Eu

Stefano Vaccari, Capo Dipartimento ICORF (mipaaft)

Cristina Adelmi, Azienda zootecnica biologica

Angelo Frascarelli, Dipartimento Scienze Agrarie - Università di Perugia

Rosario Trefiletti, Presidente Indagini 3 Centro studi consumi ed ambiente

Massimiliano Borgia, Giornalista e Presidente dell'Associazione "Pensare il Cibo"

Moderato Lorenzo Tosi, Giornalista Edagricole - Terra e Vita

Ore 12.15 Intervento di Gian Marco Centinaio,

Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Ore 12.30 Il cibo, metafora dell'esistenza

Lectio magistralis del filosofo Umberto Galimberti

Frascarelli, docente all'Università di Perugia - è "smart" *ante-litteram* perché ha saputo adeguarsi alle aspettative dei cittadini, non può rimanere vittima del suo successo». La ricetta per dare valore ai prodotti bio, secondo Frascarelli, passa dunque dalla costruzione di filiere, dalla gestione associata dell'offerta e dalla qualificazione dei servizi alle imprese

biologiche. Ma anche dall'informazione dei consumatori.

Una sfida da non perdere

La sfida del giusto valore del cibo non può essere persa. **Rosario Trefiletti**, Presidente Indagini 3 Centro studi consumi ed ambiente, ricorda come in Italia i consumatori non

siano solo attenti al tema del prezzo degli alimenti, ma anche alla loro qualità e origine. Un terreno fertile su cui costruire tutte le strategie di valorizzazione.

Eduardo Cuoco di Ifoam denuncia le anomalie nel rapporto dei prezzi che caratterizza questo ormai duraturo periodo di apertura alla libera circolazione delle merci internazionale. **Massimiliano Borgia**, Giornalista e Presidente dell'Associazione "Pensare il Cibo", fa appello alla responsabilità di chi è impegnato professionalmente nella comunicazione delle qualità degli alimenti.

Il filosofo **Umberto Galimberti** sottolinea come il cibo sia una vera metafora dell'esistenza. Con tutti i pregi e i difetti di un'era «che ha abbandonato ogni vincolo di solidarietà, ogni pietà per chi sta peggio di noi, ogni legame affettivo che fuoriesca dallo stretto ambito familiare.

Abbiamo inaugurato una visione del mondo che guarda alla terra e ai suoi abitanti solo nell'ottica del mercato».

Opinioni messe a confronto da Suolo e Salute nella tavola rotonda del 4 settembre. ■

PERCHÉ NOI SIAMO

BIO

**Del seme alla tavola
PER UNA FILERA TRACCIATA
FIN DAL PRINCIPIO...
a tutela della nostra salute.**

 ... Valutata la sua praticità
con l'uso di macchinari
adattati alla
MEZZA DC

 ... Esalta le caratteristiche
qualitative della varietà coltivata

 ... Limita la diffusione
dello zibollio bianco

 ... Facilita l'individuazione
della varietà dopo il raccolto

varietà BIO

Grano duro Achille

Grano tenero Ilaria

Grano Ardenne

Pavlo Probalco Astronave

Favina Nero Enrico

Favina Bianco Dumbo

Coco Sultano

Coco Dada