

Comprare biologico: risparmiare si può

La soluzione è la Filiera corta. Oltre al portafoglio fa bene agli agricoltori, all'ambiente e ne guadagna in sapore e qualità il pasto che mettiamo in tavola.

Acquistare prodotti biologici portando in tavola cibi sani e gustosi piacerebbe a tutti. In pochi però lo fanno. Anche perché, al di là di dubbi e scetticismi su questo tipo di agricoltura, pochi se lo possono permettere. Il motivo? I prezzi spesso più che proibitivi praticati da supermercati e negozi specializzati. E soprattutto chi ha una famiglia da mantenere i conti è costretto a farli... Niente via d'uscita dunque? Invece la soluzione esiste. La "svela" la prima Guida italiana alla spesa biologica ed ecologica appena pubblicata da Sperling & Kupfer Editore dove sono descritte circa 700 aziende, divise per Regioni e Province, che vendono direttamente i loro prodotti. Dal campo alla tavola, quindi, dal laboratorio o dalla cantina al cliente. Le due autrici, Nicoletta Pennati e Rita Imwinkelried, spiegano che acquistare prodotti senza chimica pagando il giusto è davvero alla portata di tutti. Il segreto consiste proprio nell'an-

dare alla fonte, cioè dal produttore, saltando gli anelli che appesantiscono la filiera, per esempio il grossista o il distributore. Pagina dopo pagina, le autrici indicano aziende agricole e laboratori di trasformazione di quasi tutto ciò che viene messo in tavola: frutta, ortaggi, legumi e cereali, formaggi e latticini, carni e salumi, succhi di mela, prodotti da forno ecc. Ma quanto si risparmia? "Dal 10 al 50%, a parità di prodotto, rispetto ai prezzi medi praticati dai negozi biologici della zona considerata" rivelano le autrici. "Il vantaggio di questo tipo di vendita poi non è soltanto per il consumatore, ma anche per agricoltori e allevatori che vengono retribuiti in modo equo. Dopotutto, con il loro lavoro salvaguardano l'ambiente e, soprattutto, la nostra salute assicurandoci cibi sani non contaminati dalla chimica". Oltre al portafoglio, poi, ne guadagna anche la freschezza degli alimenti e la tracciabilità dei prodotti è immediata.

L'agricoltura biologica è l'unica forma di agricoltura che viene certificata in base a regolamenti europei e nazionali. L'azienda che decide di seguire il metodo biologico viene sottoposta a controlli preliminari dei terreni (a volte può essere necessario un periodo di conversione se questi erano stati in precedenza trattati chimicamente) e quindi a ispezioni periodiche e ad analisi da parte dei tecnici degli enti certificatori. Questi sono organismi indipendenti, riconosciuti e autorizzati dal Ministero per le Politiche agricole e forestali, che verificano e quindi certificano con il loro marchio l'applicazione del metodo biologico (o biodinamico) da parte delle aziende: dalla preparazione del terreno alla raccolta dei prodotti fino alla loro conservazione e vendita. In Italia gli Enti certificatori riconosciuti sono 17 (quattro sono autorizzati a operare nella sola provincia autonoma di Bolzano). Tra questi, Icea, Suolo e Salute, IMC, Bioagricert, ccpb, Codex, QC&I, Ecocert Italia, Bios.

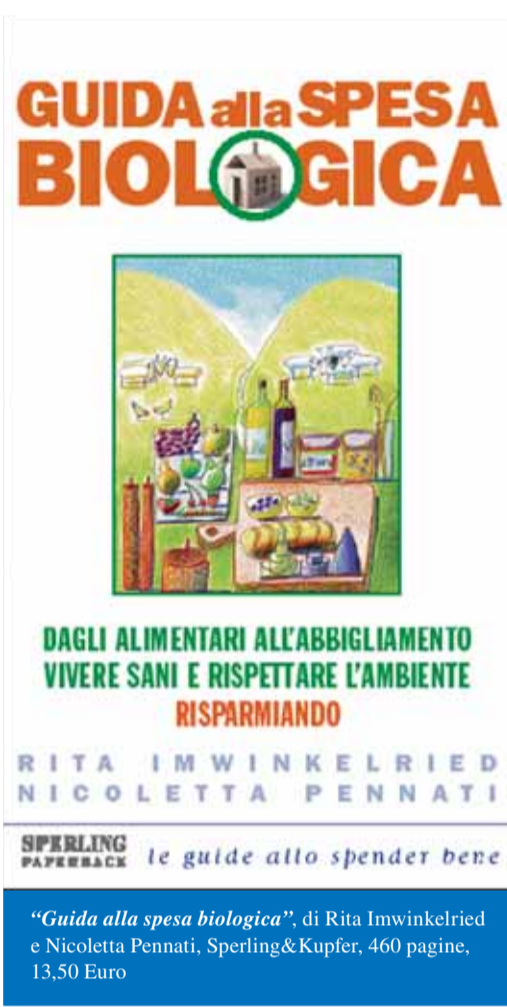
Alcune aziende aderiscono anche a disciplinari di produzione più restrittivi rispetto a quelli dell'Unione Europea: quelli di Amab (Associazione mediterranea agricoltura biologica), Aiab e Demeter.

Infine la vendita diretta favorisce l'economia locale e il ritorno a corrette abitudini alimentari come man-

giare frutta e verdura di stagione e soprattutto qualità tipiche che rischiano di andare perdute. Dal Nord al Sud, dal Centro alle isole è interessante verificare come da questa approfondita ricerca risulti che molti agricoltori bio, alla ricerca di frutta e ortaggi resistenti a malattie, coltivano varietà particolari e antiche, introvabili nei "normali" canali di distribuzione.

Particolare risalto, nella Guida, viene dato all'iniziativa Filiera Corta promossa in tutta Italia da Aiab e che in particolare la Provincia di Ascoli sta sostenendo da diversi mesi grazie all'assessore all'agricoltura Avelio Marini. Non per niente tutte le aziende ascolane che aderiscono allo Sportello Filiera Corta vengono citate e messe in evidenza. Un'iniziativa che sta avendo sempre più successo e che le autrici invitano ad imitare da parte di altre istituzioni. Ma com'è fatta la guida? Per ogni produttore, sotto forma di scheda, si trova una descrizione dei prodotti, del luogo di vendita, dell'ente certificatore, della tipologia di coltivazione (biologica, biodinamica o

gli animali stanno almeno parte del tempo all'aperto, i vitellini possono crescere con le madri e vengono allattati; i maiali, spesso della cinta senese, hanno la possibilità di grufolare nei boschi e rotolarsi nel fango. Tutti i capi, naturalmente, vengono nutriti con foraggio e mangimi ogm free e biologico, nella maggior parte dei casi prodotti nell'azienda stessa. «Almeno questa carne non è il prodotto di sofferenze e di trattamenti per accelerare la crescita degli animali», spiegano Imwinkelried e Pennati. In genere gli allevatori la vendono la carne con in "pacchi famiglia" di almeno dieci chili, contenenti tagli misti (fettine, spezzatini, fiorentina, etc.). I prezzi? Più che accessibile dato il risparmio medio indicato pari al 40-50%! La seconda parte della Guida è dedicata ai materiali per la cura della casa e della persona, ai tessuti e abbigliamento. Sfogliandone le pagine si scopre, per esempio, che un'azienda di Prato ha appena lanciato sul mercato il primo pannolino prodotto da una fibra vegetale derivata dalla fermentazione di zuccheri ottenuti dall'amido dei cereali. Questa fibra in pratica, sostituisce la fibra sintetica usata anche nei pannolini definiti ecologici. Il nuovo prodotto è biodegradabile all'85%, in assoluto il più ecologico del settore sul mercato. Mentre per quanto riguarda l'acquisto di alimentari e bevande è possibile andare quasi sempre direttamente in azienda e comprare anche piccoli quantitativi; per creme, dentifrici e prodotti di pulizia è d'obbligo fare un'ordine di una certa consistenza per poter usufruire di un prezzo scontato. La soluzione? Creare un Gas, un Gruppo d'acquisto solidale (il libro offre anche questo tipo di informazioni molto pratiche) nel proprio condominio o coinvolgendo amici e parenti.



"Guida alla spesa biologica", di Rita Imwinkelried e Nicoletta Pennati, Sperling & Kupfer, 460 pagine, 13,50 Euro

omeodinamica) e del risparmio medio ottenibile rispetto ai prezzi praticati nei negozi biologici della zona. Infine, un breve storia dell'azienda e delle persone che ne sono il "cuore e l'anima" completa il testo. Così, per chi ha voglia di leggere tra le righe, vengono alla luce bellissimi racconti di gente che crede in quello che fa, di ragazzi che hanno riportato in vita terreni strappati alla mafia, di cooperative sociali impegnate nelle carceri, di progetti con ragazzi disagiati, di famiglie unite dall'amore per la terra, di cittadini fuggiti dalle metropoli per trovare un altro stile di vita...

Anche se le autrici si dichiarano vegetariane, hanno riservato molta attenzione agli allevamenti di bestiame negli ultimi anni oggetto di scandali di ogni tipo. Secondo il disciplinare biologico

Provincia di Ascoli Piceno
Medaglia d'Oro al V. M. per Attività Partigiana
Assessorato alle Attività Produttive

filieracorta

"dal campo alla tavola senza intermediari"
Contatta lo Sportello e scopri che
acquistare direttamente
dal produttore agricolo ti conviene

800 340 303
Sportello filieracorta
piceno

filieracorta@provincia.ap.it
www.filieracorta.org

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica

Progetto PICENO E QUONOMIA