Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Lisa Bellocchi

Trent'anni di biologico

E' il traguardo del SANA di Bologna

La reputazione è tutto. E le produzioni biologiche italiane godono di ottima fama all'interno dei confini e in tutti il mondo. Questa reputazione è il primo valore da salvare. Lo hanno ripetuto – quasi in coro- autorità ed esperti intervenuti al SANA di Bologna, il salone del Biologico che ha festeggiato quest'anno la trentesima edizione.
Per il sottosegretario alle Politiche agricole Alessandra Pesce, la credibilità del settore è affidata in larga misura al rigore dei controlli. Se un prodotto bio – ha chiarito la Pesce – costa fino al 60% in più rispetto ad uno convenzionale, il consumatore che lo acquista ha diritto ad essere certo della qualità che sta pagando.
La Regione Emilia Romagna ha impostato l'attuale Piano di Sviluppo Rurale sulla valorizzazione del bio, per accrescere la sostenibilità globale. Attualmente, riferisce soddisfatta l'assessore Simona Caselli, gli ettari bio in Emilia Romagna sono oltre 150.000, pari al 15% della SAU. E l'attenzione al bio pervade trasversalmente tutte le misure del PSR. Per schiantare l'obiezione più immediata, relativa al peso dei costi accessori, la Regione copre per 5 anni i costi della certificazione.
Già si sa che sostenibilità e cibi sani sono i temi più importanti che i cittadini europei chiedono all'agricoltura di soddisfare. Perciò, anche la prossima PAC sarà largamente pro-bio.

INNOVARE PER LA SALUTE

Ma produrre bio è tutt'altro che facile. Occorrono importanti innovazioni, ricerca, pazienza ed ottime capacità di marketing.
UNAGA, l'Unione nazionale dei giornalisti agricoli ad agroalimentari, insieme ad ARGA Emilia Romagna, ha visitato alcune delle più rappresentative.
Un roastbeef bio, di ottimo sapore, eccellente consistenza e lunga durata, è l'ultima realizzazione del Salumificio Pedrazzoli. Per Mauro Possanza, direttore commerciale dell'azienda di San Giovanni del Dosso – Mantova, il prodotto (presentato al SANA nel grande spazio di NaturaSì) presenta tutte le caratteristiche che oggi piacciono ai consumatori, con un'immagine a forte contenuto salutistico.
Poche calorie e sapore squisito per i funghi di Valentina funghi. La company di Minerbio annualmente raccoglie 100 milioni di funghi (soprattutto prataioli), equivalenti a circa 3.000.000 di chili e svolge con soddisfazione anche un altro importante ruolo. Dei 120 dipendenti, il 90 per cento sono donne, provenienti da 8 nazionalità diverse. Valentina Borghi, figlia dei titolari, spiega che le 36 stanze culturali dove si producono i funghi (che varranno poi venduti freschi o cucinati e confezionati) diventano così anche un fondamentale incubatore di integrazione sociale.

UN MONDO VEGAN

Lo slogan è "oltre il bio": l'azienda vinicola Azienda agricola Le Carline, di Pramaggiore (VE), a conclusione di ricerche condotte in collaborazione con tre Università, ha creato la linea "Resiliens": vitigni PIWI, cioè resistenti alla peronospora e all'oidio. Il risultato – chiarisce il titolare Daniele Piccinin – è stato ottenuto al termine di una serie di incroci controllati; su queste piante i trattamenti antifungini sono ridotti al minimo e comunque sempre effettuati con materie prime organiche e non animali. Questo ha permesso di ottenere anche la certificazione vegan.
Tra i "padri nobili" dl biologico italiano c'è la Sarchio di Carpi (MO), che cominciò a commercializzare prodotti organici nel 1982 e che ha festeggiato i propri 35 anni di attività inaugurando una nuova sede, dato che quella storica era stata danneggiata dal terremoto del 2012. Dopo il bio – spiega la responsabile

commerciale Sandra Mori- Sarchio sta puntando sul “senza glutine”, che compare sempre più spesso nel Catalogo di oltre 120 prodotti, insieme anche all’opzione vegan.

LE SUPER PASTE

Nel mondo bio, Girolomoni è un nome che ha una lunga e bella storia. Sulla collina di Montebello, nei pressi di Urbino, la cooperativa agricola che prende il nome da uno dei padri del bio italiano, sta facendo un altro importante passo per completare una filiera d’eccellenza nel settore della pasta. Già c’erano le materie prima bio; già c’era un pastificio ben strutturato. Adesso, ai piedi del Monastero sede dell’azienda, viene costruito anche un mulino. Sarà il primo mulino italiano a macinare soltanto grani organici, spiega il presidente della cooperativa agricola, Giovanni Battista Girolomoni. La struttura sarà funzionante a partire dal raccolto 2019. Sembra impossibile che tanta strada sia stata fatta senza snaturare lo spirito degli inizi; quello dei tempi in cui la pasta integrale di Gino Girolomoni veniva regolarmente sequestrata perché una legge degli Anni ’50 vietava composti con eccesso di ceneri, derivanti appunto dall’utilizzo completo del chicco.
Ancor oggi la legge consente di chiamare “pasta” soltanto il prodotto derivato dalla lavorazione di farine di grano. Intanto invece il mondo dei primi piatti gioca con la fantasia, alla ricerca del prodotto perfetto e salutistico. La Romagnola Bio unisce farro, segale, orzo, avena; mescola al grano ortica, canapa, equiseto, curcuma, alga spirulina… Angela Tabanelli, responsabile commerciale e marketing, ricorda che l’azienda di San Biagio di Argenta (FE) vanta diversi primati: all’inizio degli anni ’80, è stata la prima a produrre Cous Cous biologico; nel ’90 prima ad importare il grano Korashan Kamut dagli Stati Uniti e a produrne la pasta; nel 2000, prima a produrre la pasta senza glutine.
Biologico “quasi per necessità” il formaggio parmigiano reggiano che il Caseificio Sociale Bio Santa Rita produce, con latte di vacche di Razza Bianca sull’appennino modenese a Serramazzoni. Attivo dal 1964, il caseificio è raccontato con passione da Graziano Poggioli: ogni giorno vengono prodotte 13 forme di Parmigiano Reggiano Biologico e 1 di Parmigiano Reggiano Biologico con solo latte di Vacca Bianca Modenese, che è un Presidio Slow Food. Gli agricoltori soci applicano i metodi dell'agricoltura biologica fin dal 1988 e tutto questo si traduce in un latte di particolare pregio. Ciò ha permesso al Parmigiano Reggiano del Santa Rita Bio 1964 di portare a case tantissimi riconoscimenti, in Italia e all’estero.