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 E FOTO DI

Emilio Bonavita

Convegno “Bio-è-logico?”

Specialisti a confronto sui valori economici sulle produzioni organiche

I prodotti biologici continuano a mostrare un trend in crescita nel gradimento dei consumatori e nell’entità di produzione e vendita. Ma quali sono le caratteristiche che differenziano questi prodotti da quelli tradizionali, quali e quanto solidi sono i fondamenti scientifici su cui si basano? Questi sono stati i temi trattati durante il convegno “Bio-è-logico?”, svoltosi presso l’aula magna del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università di Bologna, organizzato dalla sezione Emilia-Romagna della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Il convegno, aperto dalla dr.ssa Alessandra Fabbri (SIAN- AUSL RE), si è svolto in due sessioni. La prima, moderata dalla Prof.ssa Alessandra Bordoni (Università di Bologna) è iniziata focalizzandosi sui trend di mercato e sul consumatore. A riguardo, la prof.ssa Antonella Samoggia dell’Università di Bologna ha spiegato che Il consumatore ritiene che il prodotto biologico abbia caratteristiche uniche e superiori (più buono, più sano, più rispettoso dell’ambiente e del benessere animale) rispetto al prodotto convenzionale. Associa quindi al prodotto biologico un investimento nel proprio futuro, che mira alla salvaguardia della propria salute. Il prezzo, la mancanza di fiducia, la scarsa conoscenza, la mancanza di disponibilità, reale o percepita che sia, e lo scarso coinvolgimento, risultano essere le ragioni principali al non acquisto di prodotti biologici.

La relazione del prof. Luca Falasconi (Università di Bologna) ha evidenziato il rapporto tra biologico e sostenibilità: al di là delle metodologie biologiche o convenzionali di coltivazione e allevamento, il reale problema è che la produzione di alimenti è troppo elevata e, in Italia, ben superiore a quello che sarebbe il fabbisogno medio. Questo determina un grosso spreco alimentare ed un conseguente problema di etica e sostenibilità.

Infine, la dott.ssa Daniela Martini dell’Università di Parma ha presentato i risultati di uno studio mirato a confrontare i valori nutrizionali di oltre 1500 prodotti trasformati, biologici e non. I risultati hanno evidenziato che generalmente i prodotti biologici sono caratterizzati da un minor contenuto di grassi, zucchero e sale. Le differenze non sembrano però dovute alla composizione nutrizionale dei singoli ingredienti quanto ad un diverso assortimento nei listini dei prodotti biologici e non, oltre che ad una maggiore attenzione ai valori nutrizionali nel formulare prodotti biologici da parte di produttori e distributori.

La seconda parte del convegno, moderata dalla prof.ssa Francesca Scazzina (Università di Parma), è iniziata con due relazioni di esperti dell’ateneo parmense. La dott.ssa Margherita Dall’Asta ha illustrato il progetto Bio2 (Aumento della competitività delle aziende agricole di montagna e alta collina attraverso la valorizzazione della Biodiversità cerealicola in regime Biologico)”, finanziato dalla Misura 16.1 del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna. Il progetto è stato volto a valorizzare alcune popolazioni evolutive di frumento, caratterizzate da un alto livello di biodiversità genetica e adattabilità a territori marginali e condizioni climatiche non favorevoli, rispetto a varietà moderne, tutte coltivate in regime biologico. Ulteriori informazioni sono reperibili all’indirizzo http://www.bioalquadrato.it/

Di seguito, il dr. Michele Donati ha illustrato l’importanza del biologico nella ristorazione scolastica, riportando i risultati del progetto europeo Strength2Food (https://www.strength2food.eu/), che si propone di supportare policy maker e stakeholder nel migliorare l’efficacia delle attuali politiche sui prodotti di qualità e sull’approvvigionamento di prodotti alimentari da parte della PA e promuovere diete più sostenibili e salutari. Il progetto ha evidenziato che l’impatto ambientale stimato per le mense italiane risulta più basso rispetto a quelle di Croazia, Grecia, Serbia e Regno Unito grazie all’impiego di ingredienti biologici e all’elevata quota di frutta e verdura prevista nei menu.

Infine, hanno avuto la parola due aziende impegnate nella produzione e vendita di prodotti biologici. Almaverde Bio, rappresentata dalla Responsabile Marketing del comparto prodotti ambient Adriana Cicoria, ha raccontato come le sfide accettate in venti anni, da questo importante consorzio di produttori italiani, siano diventate grandissime opportunità. La strategia vincente? Non proporre alimenti biologici solo perché certificati ma cercare altri elementi distintivi per elevare qualitativamente l'offerta a scaffale. Perché i consumatori sono sempre più sensibili alle tematiche nutrizionali ed ambientali, consapevoli di ciò che mangiano ed attenti al proprio stile di vita. Despar Italia ha portato al convegno, tramite la relazione della dr.ssa Michela Cocchi, la propria testimonianza come Insegna della Distribuzione che sullo sviluppo di un'offerta BIO ha investito in maniera importante fin dal 2009 introducendo la linea Scelta Verde Bio,logico. Per lo sviluppo futuro Despar si sta focalizzando su due elementi: da una parte un'attenzione sempre più alta verso la salute e il benessere personale grazie alla collaborazione in atto con l'Università di Parma per la riformulazione dei propri prodotti, dall'altra la crescita della sensibilità sui temi della sostenibilità ambientale.