

Mercato in crescita

Il pomodoro bio buono, meno caro e fuori dalla nicchia

FRANCO GIUBILEI
BOLOGNA

«Siamo stanchi che il bio sia considerato di nicchia: la nostra agricoltura è quella vera, sono gli altri, quelli che ci mettono dentro dieci prodotti chimici, che dovrebbero mettere l'etichetta «non biologico». Battagliero e sicuro del fatto suo, Lucio Cavazzoni, presidente di Alce Nero, marchio che associa un migliaio fra agricoltori e apicoltori «green» italiani, fa gli onori di casa per i pomodori coltivati nella valle del Mezzano, nel Delta del Po, dove la terra è particolarmente ricca e torbosa. «La cosa importante è che il mercato del biologico in Italia cresce del 10-20% all'anno per i consumi, mentre la produzione aumenta dell'8%», aggiunge Cavazzoni.

Nel caso specifico del pomodoro industriale, cioè quello che viene lavorato per finire in conserve, sughi e pelati, secondo le stime di Coldiretti la produzione bio vale l'1% dei circa 40 milioni di quintali prodotti in Italia nel 2013. Sono dati approssimativi, derivanti dalla constatazione che su 75mila ettari coltivati a pomodori destinati a sughi, pelati e conserve, meno dell'1% dei terreni è curato con metodi biologici. Il presidente di Alce Nero spiega in che modo i

40
milioni
i quintali
di pomodori
industriali
trasformati
in conserve
sughi e pelati

400
mila
i quintali
di pomodoro
realizzati
con metodi
biologici

75
mila
gli ettari
coltivati
a pomodori
industriali
L'1% con
tecniche bio

suoi pomodori passano dalla terra alla confezione di conserva: «E' un procedimento descritto nelle etichette narranti, realizzate in collaborazione con Slow Food, che raccontano il percorso dai campi alla bottiglia, un percorso di trasformazione in un prodotto gastronomico che avviene in non più di otto ore».

Cavazzoni afferma con forza il concetto che il biologico non può più essere considerato un'eccezione, per quanto felice: «Noi in Romagna fra qualche anno arriveremo a coltivare 4mila ettari, voglio dire che non è più una cosa piccola, praticata da gente stramba: la nostra è la vera agricoltura, è l'altra quella fasulla. Nella nicchia devono finire la chimica e il prodotto di cui non si sa chi, dove e quando l'ha fatto». I procedimenti naturali seguiti nella coltivazione, così come nelle fasi successive, sono una vera filosofia: «Bisogna tornare a fare agricoltura di qualità e senza chimica, anche perché la chimica deresponsabilizza il coltivatore, che mette il diserbante e per 15 giorni non ha più problemi, fa il trattamento e se ne va al mare. Col prodotto bio invece devi seguire la pianta con la stessa attenzione che si dedica a un animale. Il pomodoro poi può essere coltivato una volta ogni cinque anni, dopodiché bisogna fare la rotazione delle colture».

Che attenzioni del genere si ripercuotano sui prezzi, decisamente più alti rispetto al non biologico, è una conseguenza inevitabile. «E' vero, il cibo buono costa di più, anche perché nella grande distribuzione c'è la brutta abitudine di ricaricare di più sul bio perché viene considerato cibo per ricchi. Dunque da un lato occorre fare un nuovo patto con la grande distribuzione, dall'altro bisogna risparmiare sulla catena distributiva, arrivando il più vicino possibile al produttore. Poi indiscutibilmente il bio costa di più, ma i suoi benefici sulla salute comportano altri risparmi».

