

Bio- letture

Rassegna stampa MAGGIO - GIUGNO 2015

"Cresce il mercato del biologico danese: + 6,1% nel 2014".

In accordo con gli ultimi dati diffusi da Statistics Denmark, il mercato biologico è ora a 830 milioni di euro. Questa cifra comprende i rivenditori di generi (supermercati e negozi di alimentari), ma non tiene conto di marketing diretto o negozi bio specializzati. Rispetto al 2013, le vendite sono aumentate del 6,1 per cento. La quota del mercato totale è ora del 7,6%. Va notato che le quote di mercato sono state riviste da Statistics Denmark, a causa del fatto che il sondaggio sulle vendite al dettaglio di prodotti alimentari viene effettuata solo ogni cinque anni, provocando la revisione dei dati relativi alle quote di mercato. Secondo, quindi, i dati rivisti la quota di mercato biologico si è sviluppata come segue: 2009: 6,4%, 2010: 6,6%, 2011: 6,9%, 2012: 6,9%, 2013: 7,2%, 2014: 7,6%.

"Organic World", 11 maggio 2015, <http://www.organic-world.net>

"La svolta biologica dei consumatori italiani", di Sibilla Di Palma

Cibo: se è biologico, agli italiani piace di più. A tracciare il quadro è la ricerca Nielsen "L'alimentare e il biologico in Italia" commissionata da Assobio dalla quale emerge che in Italia ben 18,4 milioni di famiglie acquistano prodotti bio: 3,2 milioni sono clienti abituali (+14,8% nel 2014 rispetto all'anno precedente) e li compra tutte le settimane; mentre 3,2 milioni di famiglie (+8,4%) lo acquistano una volta al mese e dodici milioni di famiglie ogni tre mesi. A dispetto della crisi, che ha ridotto la disponibilità di spesa e quindi i consumi (crollati ai minimi negli anni della recessione), il comparto ha registrato nell'ultimo decennio una crescita a doppia cifra, arrivando a valere 2,5 miliardi di euro (con un fatturato in salita del 16% nei primi quattro mesi del 2015 e del 12% nel 2014 rispetto all'anno precedente). Alla base del trend vi sono una serie di motivi: la ricerca della sicurezza alimentare, eventuali intolleranze e allergie alimentari, desiderio di tutelare l'ambiente, la biodiversità e il lavoro degli agricoltori. Oltre a una maggior attenzione rispetto al passato alla salute e al benessere, con la scelta di regimi alimentari più corretti e di cibi più sani: non a caso, secondo Nielsen, il 41% degli italiani intervistati evita di acquistare prodotti alimentari troppo economici e il 47%

si indirizza invece verso quelli che costano più della media. Per far comprendere l'importanza di consumare biologico ed evidenziare quanto quest'ultimo faccia bene, Assobio ha inoltre presentato il libro bilingue "Biologico, la parola alla scienza/What science says about organics", curato da Roberto Pinton. Il volume racchiude una selezione di oltre 70 ricerche pubblicate da una trentina delle più prestigiose riviste scientifiche internazionali (da Science al British Medical Journal, da Pediatrics a Environmental Health Perspectives) sugli aspetti nutrizionali, sull'impatto dei pesticidi sulla salute, su micotossine e contaminanti organici, su biodiversità e ambiente.

"Repubblica-Economia&Finanza", 4 giugno 2015, <http://www.repubblica.it>

"Biologico: gli agricoltori bio guadagnano più' degli agricoltori convenzionali?" , di Marta Albè

L'agricoltura biologica è in crescita in tutto il mondo e i risultati di un nuovo studio incoraggiano gli agricoltori a passare al biologico non soltanto per rispettare l'ambiente, ma anche per guadagnare di più. Lo studio è stato pubblicato di recente sulla rivista scientifica Proceedings of the National Academy of Science ([PNAS](http://www.pnas.org)), ed è stata condotta con l'obiettivo di analizzare la competitività finanziaria dell'agricoltura biologica su scala globale. Gli esperti hanno preso in considerazione 44 studi scientifici che riguardavano nel complesso 55 varietà di coltivazioni presenti in 14 Paesi dei cinque continenti, con particolare riferimento a Nord America, Europa, Asia, America Centrale e Australia. Lo studio ha concluso che l'agricoltura biologica è dal 22% al 35% più redditizia per gli agricoltori rispetto all'agricoltura convenzionale. Quindi, passare all'agricoltura biologica potrebbe rappresentare la soluzione per incrementare i guadagni. La crescita dell'agricoltura biologica e l'aumento delle vendite dei prodotti bio, secondo gli esperti, ha molto a che fare con le scelte dei consumatori, che sono disposti sempre più spesso a spendere un po' di più per garantirsi prodotti salutari e rispettosi dell'ambiente.

"GreenBiz", 8 giugno 2015, <http://www.greenbiz.it>

"Dal Parmigiano al chinotto, il made in Italy vale 30 miliardi", di Corrado Zunino

Il cibo italiano non è mai entrato in crisi. Nel 2014, racconta il Censis, il valore delle esportazioni di prodotti alimentari e bevande è stato di 28,4 miliardi di euro: un terzo in più rispetto a cinque anni prima. I nostri prodotti si sono diffusi in Germania (+17,3%) e Francia (+20,5%), nel Regno Unito (+23,6%) e negli Stati Uniti (+37,8%). Va ricordato che questi numeri sono stati prodotti nel periodo - 2009-2014 - più duro della recessione. La richiesta di

italian food è occidentale ed è pure metropolitana. Arriva da quella fetta di abbienti cittadini che chiedono bontà e sicurezza. Sono 876 i prodotti alimentari italiani di origine e certificazione controllata iscritti nei registri ufficiali dell'Unione europea. L'Italia è anche leader per le imprese biologiche: ne ha 45.969, un sesto dell'Ue. Il 50,2% degli italiani, d'altro canto, ritiene che il patrimonio enogastronomico incarna l'identità delle comunità locali più del patrimonio artistico: 43,9 milioni di italiani mangiano regolarmente prodotti e piatti italiani, altri 6,2 milioni lo fanno di tanto in tanto. L'italiano che ha voluto la casa di proprietà a partire dai Cinquanta, poi la macchina, che negli anni Ottanta-Novanta si è concentrato sugli abiti griffati e la vacanza annuale, ora - con uno stile di vita improntato alla sobrietà - ha fatto del cibo il perno di un modo di rapportarsi ai consumi e alla vita non più secondo logiche di consumo compulsivo. Nell'anno dell'EXPO il modello alimentare italiano è una soluzione reale, sostenibile.

"La Repubblica", 8 giugno 2015, p. 29

"Fertizzante biologico e biorestauro: premiate due ricercatrici italiane dell'Enea a EXPO e SMAU ", di Roberta Ragni

A EXPO Milano 2015, la ricercatrice ENEA Susanna Mariani ha ricevuto lo "Special Award for Organic Best Practices" per l'innovazione in agricoltura con il progetto "Neemagrimed", mentre a SMAU Bologna 2015 un'altra ricercatrice dell'Agenzia, Anna Rosa Sprocati, ha vinto il premio "Smart Communities" per il biorestauro, una tecnica innovativa per la tutela e la conservazione dei beni culturali. Scelto tra 780 progetti incentrati sull'innovazione in agricoltura e allevamento, il progetto "Neemagrimed" ha vinto il premio internazionale assegnato a EXPO 2015 dalla piattaforma tecnologica europea per l'agricoltura biologica TP Organics, nell'ambito del concorso "Feeding Knowledge", dedicato alle buone pratiche per la sicurezza alimentare e l'agricoltura sostenibile. Il progetto riguarda lo sviluppo del "Neem Cake", un fertilizzante biologico a basso costo con proprietà di insetticida naturale, adatto per applicazioni in agricoltura e zootecnia biologiche, che si ottiene dagli scarti di lavorazione dell'albero di Neem, originario di India e Birmania. SMAU 2015, il Salone dell'Innovazione di Bologna, ha assegnato, invece, al biorestauro il premio "SmartCommunities" dedicato ai migliori progetti per la tutela del patrimonio storico e culturale, la mobilità sostenibile, la sicurezza e l'efficientamento energetico. Batteri e funghi sono alla base dell'innovativa tecnica messa a punto dall'ENEA, un vero e proprio esercito di micro-ristoratori con cui è possibile intervenire "su misura" in base ai materiali (dipinti, affreschi, carta, pergamena, marmo o legno) e alle sostanze da rimuovere (colle animali e sintetiche, resine, idrocarburi, oli, gessi o carbonati). Bassi costi e atossicità sono gli altri tratti distintivi di quella che si configura come una rivoluzione nel campo del restauro. Il progetto è stato sviluppato da Anna Rosa Sprocati, coordinatrice del laboratorio ENEA di "Microbiologia Ambientale e Biotecnologie Microbiche".

"GreenBiz", 09 Giugno 2015, <http://www.greenbiz.it>

"Anche i paesi emergenti stanno scoprendo i prodotti biologici ed etici", di Andrea Minghelli

Sarà la maggiore disponibilità economica, sarà per via di una più rapida circolazione delle informazioni grazie ai social network, fatto sta che anche nelle economie emergenti, come riporta [Euromonitor International](#), si assiste a una svolta verso il consumo di prodotti etici e biologici, anche nell'alimentazione. Si nota come in paesi come il Brasile, la Cina, l'India, ossia tre dei quattro che insieme a Russia formano il gruppo delle economie emergenti BRIC, il consumo di prodotti confezionati biologici sta registrando crescite a doppia cifra. In Brasile e in India, nel 2014, questa crescita è stata rispettivamente del 15,4 e del 19,7%, mentre in Cina la crescita è stata di addirittura il 35,5%. Anche l'Egitto, paese al di fuori del gruppo BRIC, ha registrato una crescita del 16,1%. Così in Cina compagnie come la Beijing Organic & Beyond Corporation, fondata nel 2007 e specializzata nella coltivazione, produzione e commercializzazione di prodotti alimentari biologici, hanno aperto store virtuali sul web, per dare la possibilità ai propri clienti di comprare biologico anche su internet. In Brasile invece i consumatori si stanno dimostrando molto più attenti che altrove alla tutela del proprio ambiente, in una nazione dov'è all'ordine del giorno il tema dell'abbattimento delle foreste pluviali per ottenere risorse: la carne di manzo venduta nei supermercati, ad esempio, è contrassegnata con un'etichetta speciale se l'allevamento del bestiame è avvenuto in fattorie che non sono state realizzate distruggendo la foresta pluviale.

"Fresh Plaza", 15 giugno 2015, <http://www.freshplaza.it>

"Troppi pesticidi nei meleli. La soluzione è l'agricoltura bio", di Antonio Cianciullo

In un rapporto reso noto oggi ("Il gusto amaro della produzione intensiva di mele. Un'analisi dei pesticidi nei meleli europei e di come soluzioni ecologiche possono fare la differenza") Greenpeace ha passato ai raggi X la produzione di mele in Europa e il risultato non è incoraggiante. Su un totale di 85 campioni raccolti (49 di suolo e 36 di acqua provenienti da meleli intensivi) sono stati trovati 53 pesticidi diversi: il 78% dei prelievi di suolo e il 72% dei prelievi di acqua contenevano residui di almeno un pesticida. E il 70% dei pesticidi individuati ha un'elevata tossicità per gli esseri umani o per l'ambiente. Non si tratta dunque di stabilire quanti residui rimangono nei frutti (da anni risulta che quelli fuori norma sono dell'ordine di qualche percento) ma di misurare l'impatto sull'ambiente. Dei 38 pesticidi scoperti nei campioni di acqua, 8 sono altamente tossici per gli organismi acquatici. Mentre tra quelli trovati nel complesso dei prelievi, 8 risultano altamente tossici per le api. Inoltre 7 non sono attualmente approvati nell'Unione europea e possono essere utilizzati solo da eccezionali deroghe temporanee. Un'alternativa è però possibile e il rapporto lo sottolinea evidenziando le tecniche alternative per la lotta ai parassiti e alle malattie dei meli, bandire i pesticidi chimici di sintesi dalle coltivazioni e indirizzare i sussidi a sostegno di pratiche ecologiche, tutelando così la salute degli agricoltori, delle acque e del suolo. In risposta al rapporto di Greenpeace, Agrofarma, Associazione nazionale imprese agrofarmaci che fa parte di

Federchimica dichiara: "Le imprese produttrici di agrofarmaci sono coinvolte, a livello sia europeo che nazionale, in importanti progetti destinati al miglioramento progressivo degli standard di sostenibilità ambientale e della qualità dei suoli, delle acque sotterranee e superficiali. L'Associazione comprende la diffusa preoccupazione sostenendo e favorendo l'adozione da parte di tutti gli operatori del settore di un comportamento consapevole e orientato alla sostenibilità".

"La Repubblica", 16 giugno 2015, www.repubblica.it

"Pc, drone, gps: ecco gli attrezzi del nuovo contadino", di Donata Marrazzo

Non ci si improvvisa contadini. Il mestiere è antico ma necessita sempre di nuove competenze. Gli imprenditori della terra di ultima generazione, innovativi e digitali, frequentano master e università. Spesso li affiancano ingegneri, biologi e geologi. Il risultato è un comparto sempre più giovane, rinnovato e dinamico. Nelle 24 facoltà di agraria degli atenei italiani, gli iscritti sono circa 8mila, il 50% in più di dieci anni fa. Solo 5 anni fa gli agricoltori laureati in agraria erano meno dell'1% e poco più del 3% quelli in possesso di diploma specifico di scuola superiore. Nel 2010 il 71% degli agricoltori aveva il titolo di licenza media. I segnali di un ritorno alla terra sono evidenti. Non più solo secondo il modello produttivo dell'autoconsumo: prevale una nuova ruralità fatta di idee, innovazione, cultura e professionalità. Aperta anche ai mercati esteri. Tante le misure regionali e comunitarie per favorire l'insediamento dei giovani. Cambiati anche i "ferri del mestiere": niente più (o quasi) zappa, vanga e trattore, più utile un pc, un gps (anche solo per misurare il perimetro e l'area di un campo) o un drone contadino, capace di fare interventi su intere colture. Conoscono tutto sulla coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria gli iscritti al master in World natural heritage management della Tsm (Trentino School of Management, costituita a Trento dalla Provincia autonoma, dalla Camera di commercio e dall'Università di Trento), dedicato alla gestione dei beni inseriti nella lista del Patrimonio mondiale naturale dell'umanità. Mentre alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige si formano gli enologi e gli agricoltori di domani con percorsi superspecialistici, dalle scuole professionali, agli istituti tecnici, fino all'alta formazione. Compresa la laurea breve in viticoltura ed enologia gestita con le facoltà di scienze agrarie e di ingegneria di Udine. Dal dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa e dalla Coldiretti Torino, invece, è nato "Cibo civile", progetto di ricerca sui valori economici e sociali prodotti da coltivazione di piante ed allevamenti di animali: una rete di 38 imprese agricole, 15 cooperative sociali, Comuni e consorzi pubblici, Gruppi di azione locale. Ci sono poi le lezioni sull'agricoltura biodinamica, che partono dagli "impulsi scientifici-spirituali" di Rudolf Steiner organizzate dall'Agenzia di formazione della Regione Toscana: certificazioni, viticoltura e sviluppo territoriale le principali aree tematiche. Il progetto 'Grow the future' propone un percorso didattico nelle classi degli istituti tecnici (chimica, biotecnologie ambientali, agraria, agroalimentare e agroindustriale) e degli istituti professionali per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, con l'obiettivo di spingere i giovani a confrontarsi con le questioni legate al rapporto tra agricoltura e ambiente, stimolando la produzione di idee innovative. Gli studenti dell'

università Federico II di Napoli hanno di recente partecipato al seminario del maestro dell'Agricoltura organica rigenerativa Jairo Restrepo Rivera, che mette insieme le pratiche biologiche, biodinamiche e della permacultura. Tecniche antiche che fanno innovazione. A Cremona, invece, l'Università cattolica del Sacro Cuore e la Camera di commercio organizzano lezioni all'insegna dell'innovazione come per esempio quello di imparare a ridurre e riciclare gli scarti alimentari. Alla Scuola esperienziale itinerante di agricoltura biologica, invece, si impara lavorando: i docenti sono agricoltori veneti, le aule le aziende agricole, pronte a trasformarsi in "incubatori" di nuovi progetti. Una formula originale che attira aspiranti contadini da tutta Italia.

"Il Sole 24 Ore - Food24", 19 giugno 2015, <http://food24.ilsole24ore.com>