

SPECIALE SANA

**A Bolognafiere, dal 10 al 13 settembre, va in scena
il Salone internazionale del Naturale.
Cibo-benessere-ambiente sono sempre più al centro
delle scelte dei consumatori**

Buono e pulito

SPECIALE SANA

NONOSTANTE LA CRISI, l'attenzione verso lo star bene non accenna a diminuire. Resta alta la domanda di prodotti che abbiano effetti positivi sulla salute e sulla psiche, a partire ovviamente dal cibo che è la nostra benzina quotidiana: per il corpo, ma anche per la mente che viene gratificata e sollecitata dai sapori e aromi che aiutano a star bene.

PARTE DA QUI il sondaggio realizzato dall'Osservatorio permanente sui consumi diretto da Giampaolo Fabris: i suoi dati, che indicano una crescente attenzione dei consumatori italiani verso il biologico e verso la tutela dell'ambiente e della salute, inaugureranno la ventunesima edizione di Sana, il Salone internazionale del Naturale, che si tiene a Bologna dal 10 al 13 settembre.

IL FRONTE DELL'ALIMENTAZIONE, per le implicazioni dirette che la produzione ha sia sul fisico dei consumatori che sull'ambiente in cui le materie prime vengono coltivate (e smaltite) ha una grande importanza nel campo del biologico e del naturale. Per questo a Bologna si è dedicata una particolare attenzione alla selezione degli espositori proprio su questi due fronti: benessere e ambiente. In due padiglioni, il 21 e il 22, saranno esposti i prodotti certificati Dop, mentre il padiglione 19 sarà lo spazio per i prodotti certificati Dop, Igt, Stg e Emas. Al centro dell'esposizione, il palcoscenico di A Sana con gusto con Marisa Laurito e il premio di Federbio sui progetti più innovativi nel campo della produzione, della comunicazione, e del packaging.

LA RIPRESA DELL'ATTENZIONE verso il biologico non era affatto scontata. La crisi non ha certo dato una mano ai promotori della gastronomia

naturale, della cucina a chilometri zero, dell'ecologia ai fornelli in senso ampio. Eppure, nonostante una leggera flessione registrata a cavallo tra 2008 e 2009, il bio è in fase di ripresa. Fatto importante in Italia che con i suoi oltre 50mila produttori (di cui oltre 49mila solo in agricoltura) conferma il paese leader in Europa sul fronte del biologico. All'interno, la fascia geografica con la maggior propensione al bio è il Nord (con il Nord-Ovest che fa la parte del leone col 44%, mentre il Nord-Est rappresenta il 27%). A livello nazionale, poi, le famiglie che dichiarano di aver acquistato "qualche prodotto bio" rappresenta il 51% del totale (erano l'83% nel 2004).

SECONDO FEDERBIO - la federazione unitaria di settore che raggruppa la quasi totalità delle associazioni biologiche (34) e oltre il 40% dei produttori bio in Italia - il legame tra cibo-ambiente-salute è fondamentale nella espansione della coltivazione naturale. Tanto che la cifra di lettura di questo aumento è proprio nella sempre maggiore consapevolezza e motivazione dei consumatori. E infatti Ronnie Cummins, direttore della potente Organic Consumers Association, di fronte a un momento di difficoltà del mercato bio in seguito alla crisi economica in corso, spiega: «Calano gli acquisti occasionali di biologico, ma quelli fidelizzati stanno riorientando la spesa, riducendo gli acquisti di prodotti trasformati e acquistando più ortofrutta, carne e prodotti sfusi». Secondo Cummins, quindi, «i consumatori stanno provando ad "allungare" i loro dollari - con l'occhio puntato ad accorciare la filiera - ma non sono disposti a smettere di acquistare biologico. Penso che la prognosi a lungo sia positiva. La crisi energetica e i cambiamenti climatici possono invece essere combattuti soltanto con la produzione biologica».

CALENDARIO

Le mostre

SANAKIDS. Scenari possibili per l'infanzia e l'ambiente propone un panorama completo di prodotti rivolti all'infanzia.

EQUOLAB. L'utilizzo delle fibre tessili naturali è in continua crescita e rappresenta oggi il 40% dei consumi mentre l'altro 60% (rappresentato da fibre sintetiche) gioca comunque un ruolo importante poiché nuovi processi permettono oggi di creare fibre sostenibili derivate anche dal riciclo del PET.

SPAZIO ABITARE. In mostra la casa che non spreca risorse, risparmia energia, utilizza materiali riciclati o provenienti da fonti rinnovabili e che ci mostra il rapporto possibile fra bellezza, design e tecnologia.

I convegni

giovedì 10

10,30-13

VERSO UNA SANA CRESCITA. NUOVE REALTÀ, NUOVI SCENARI

Sala Concerto, Centro servizi, Blocco D

Viene presentata la ricerca dell'Osservatorio permanente sui consumi diretto da Giampaolo Fabris. Focus sul benessere. Approfondimento sul legame fra alimentazione, salute e bellezza.

9,30-18

L'IMPORTANZA DELLE PIANTE MEDICINALI IN ZOOTECNIA

Sala Opera, Piano ammezzato pad. 16/18

Le piante officinali trovano innumerevoli campi di applicazione; l'impiego nell'area zootecnica rappresenta indubbiamente un'opportunità interessante con ampie possibilità di sviluppo.

14,30 - 18

BIO.TUO.SUO. IL BIOLOGICO PER TUTTI PASSA DALLA COMUNICAZIONE

Padiglione 19

Come si comunicano e si promuovono le qualità del biologico? Quali i punti di forza e gli strumenti? L'incontro sarà aperto da un filmato che illustrerà campagne pubblicitarie e di comunicazione italiane ed europee. Al termine saliranno sul palco i vincitori di "Bio.Fare&Comunicare", il Premio promosso da FederBio.

14,30 - 18

RIQUALIFICARE GLI EDIFICI ESISTENTI. CASAKYOTO, UN ESEMPIO CONCRETO

Sala Sinfonia, Vip Michelino

Casakyoto è un processo che consente di intervenire sull'edilizia esistente per ottenere il massimo risparmio economico e ambientale.

ore 15 - 17

DOP E IGP. ANALISI DI UN MODELLO DEL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE ALLA LUCE DELLA CRISI

Sala Notturmo, Centro Servizi, Blocco D

(a cura di MIPAAF, ISMEA e ISTAT)

Il Convegno si propone di fare il punto della situazione sul comparto delle Dop e Igp in Italia. Verranno analizzate le tendenze più recenti dei principali comparti, le dinamiche della domanda interna e dell'export e gli attuali punti di forza e di debolezza.

venerdì 11

9,30-18

INTEGRATORI ERBORISTICI. DALLA TRADIZIONE AL FUTURO

Sala Opera, piano ammezzato pad. 16/18

Gli integratori alimentari vegetali sono un frammento del mercato dei prodotti salutistici, in costante crescita. L'Italia è all'avanguardia nel proporre innovative soluzioni scientifiche e normative.

Il Convegno metterà a confronto gli orientamenti prevalenti nel settore nei diversi stati europei.

14-18

LA COSMETICA BIOLOGICA. MERCATO E STANDARD

Sala Notturmo, Centro Servizi, Blocco D

Il valore di crescita del mercato dei cosmetici a base di ingredienti di origine naturale o biologici certificati è stato costante negli ultimi 5 anni. Il convegno approfondirà il tema degli standard e della definizione di naturale, sollecitando la necessità di una normativa tecnica chiara ed un'invoca per la concessione della certificazione.

sabato 12

16-19

CO-OPERANDO INSIEME

PER LA LEGALITÀ, LA GIUSTIZIA SOCIALE E IL COMMERCIO EQUO E SOSTENIBILE. DAL RIUTILIZZO DELLE TERRE CONFISCATE ALLA PRODUZIONE BUONA, GIUSTA E BIOLOGICA IN EUROPA E IN TUTTO IL MONDO.

Padiglione 19

Seminario internazionale promosso da: Libera, Alce Nero & Mielizia, SANA-BolognaFlere, Cooperatives Europe, Libera Terra Mediterraneo, Coop sin Fronteras, Slow Food Fondazione per la biodiversità.

domenica 13

ore 10-13

PROFESSIONALITÀ DELL'ERBORISTA. RICONOSCIMENTI NECESSARI E CERTEZZE ACQUISITE

Sala Melodia, Centro Servizi, Blocco B

L'erboristeria è una peculiarità italiana nel quadro delle realtà commerciali europee, fortemente legata alla tradizione e alla cultura del nostro paese. L'erborista, la sua identità e il suo futuro professionale sono l'oggetto dell'incontro organizzato da tutte le associazioni degli erboristi.

SPECIALE SANA



I PRODUTTORI

Oasi & parchi naturalmente bio

Può sembrare una banalità, eppure la consapevolezza piena che i parchi naturali nazionali potessero rappresentare un volano decisivo per la pratica e la diffusione dell'agricoltura biologica ha portato una nuova ventata nel mondo della produzione biologica. Tanto che Aiab e ministero dell'Ambiente, in collaborazione con Federparchi, Inea, Legambiente, Lipu e Wwf hanno realizzato una mappa delle eccellenze bio nei parchi nazionali e uno studio con le linee guida per la pratica di un'agricoltura sostenibile nelle aree e oasi naturali.

Si va – giusto per citarne qualcuna – dall'eroica Ferme du Grand Paradis di Cogne (www.lafermedugrandparadis.it), azienda a conduzione familiare che produce formaggi (certificati) di capra, pecora e mucca esclusivamente dai propri animali allevati in maniera assolutamente naturale, alle aziende del Gennargentu del Golfo di Orosei che producono carni e ortaggi (Az. Agr. Serusi di Fonnu tel. 078 458 240), castagne, ciliegie e nocchie (Mandaritzò di Belvi, tel 0784 629 272), miele (S'Arzanadolu ad Aritzo, tel. 0784 629 486), olio e formaggi (Canales di Dorgali, tel. 078 496 760 - www.canales.it)... Dai pesti, mieli e salsine delle Cinque Terre (Cooperative Sentieri e Terrazze e Via dell'Amore di Riomaggiore - mail: sentieriterrazze@parconazionale5terre.it) al Gargano con miele, olio e caciocavalli certificati (Biogargano, tel. 0881 775 402, www.biogaragano.it).

info: www.bioeccellenze.org, www.presidislowfood.it



LA DISTRIBUZIONE

I pionieri di Alce Nero a partire dal miele

Gli apicoltori, proprio per la caratteristica del prodotto e per la particolare sensibilità delle api agli agenti inquinanti e alla chimica, sono stati tra i primi produttori ad avere attenzione verso le produzioni biologiche. Mielizia è la più importante realtà associativa tra apicoltori, sono infatti più di mille i soci che con passione raccolgono i mieli pregiati delle fioriture italiane dalla Sicilia alle Alpi. Ogni vasetto di miele Mielizia ti racconta dove è stato raccolto quel miele, in quale periodo dell'anno e da quali apicoltori, inoltre ti suggerisce abbinamenti gastronomici golosi. Visitando il sito www.mielizia.it troverete tante informazioni sulle proprietà organolettiche e nutrizionali del miele, sulle fioriture, sui profumi e sugli aromi che ogni varietà ti può regalare. Mielizia fa parte, insieme ad Alce Nero, di una grande realtà di produttori biologici, che oltre al miele coltivano e trasformano molteplici colture tipiche italiane: grano duro, pomodoro, olive, riso... E in paesi più lontani come quelli del Sud America, cacao, caffè, frutta... Fa parte oggi del gruppo anche la cooperativa Libera Terra Mediterraneo che opera sui terreni confiscati alle mafie e che nasce da un progetto di Don Ciotti.

SPECIALE SANA / LE SCELTE DEL GAMBERO ROSSO

I magnifici 10

DI MARA NOCILLA

UN PANIERE di prodotti di largo e larghissimo consumo rigorosamente naturali, certificati bio. Chi non usa tutti i giorni l'olio? Chi non consuma una volta a settimana la pasta al sugo, un risotto, un uovo al tegamino o una fetta di salame? Chi al mattino non fa colazione con yogurt, marmellata o miele? Le 10 aziende che raccontiamo le abbiamo scelte certo seguendo criteri emotivi legati sia all'assaggio dei prodotti, sia alle storie di chi vi è dietro. Ma è una scelta anche emblematica, proprio per dimostrare quanto il biologico possa andare d'accordo con il gusto: anzi, ne è una delle condizioni necessarie. E come possa conciliarsi pure con il business.

ABBIAMO SCARTATO alcune realtà talebane che hanno fatto del naturale una filosofia di vita, prima ancora che di lavoro,

ma che operano fuori dalle certificazioni: sono a volte talmente piccole che non possono permettersi di sostenerne l'iter burocratico e gli oneri economici. Perché credono di più nel rapporto diretto e di fiducia con il cliente. O semplicemente per scelta. Una fra tutti Il Boscasso di Ruino, dove tra le colline dell'Oltrepò Pavese Maria Chiara Onida e Aldo Galbiati allevano capre secondo natura e producono stratosferici caprini a latte crudo. Abbiamo deciso qui di raccontare prodotti e produzioni "organic", artigiani, fattorie e imprese che operano sotto il controllo degli enti certificatori. Anche perché, riteniamo, la certificazione da parte di organismi terzi è importante per il consumatore e spesso è l'unica garanzia sulla qualità di ciò che acquista.



SPECIALE SANA / UOVA E POLLI



Il santo protettore delle uova e del pollo

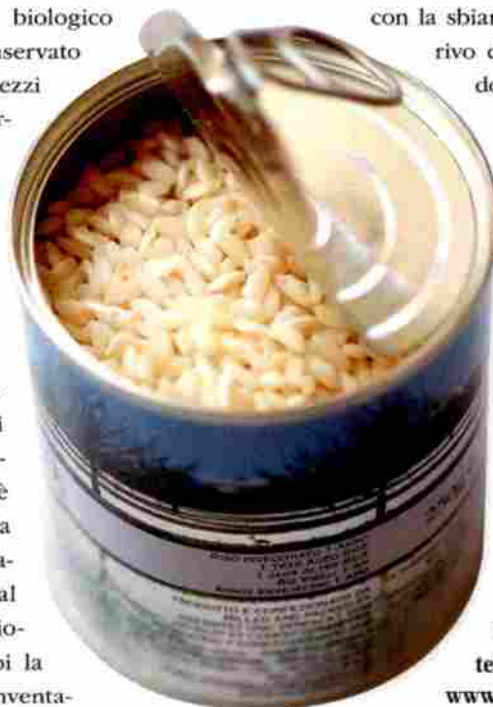
CI FATTO RISCOPRIRE il gusto della frittata e riappropriare del pollo con le patate come piatto della festa. La San Bartolomeo ha rivoluzionato il concetto uova e pollame, una rivoluzione nata 25 anni a Capalbio, nella Maremma toscana, per spostarsi nel 1998 a Viterbo. «Una scelta di lavoro e di vita nel segno del biologico – spiega Silvio Marsan, il pioniere di questa bella avventura –. In Francia ho visto allevamenti di polli belli, puliti, con tanto spazio e pascolo naturale. All'epoca non esistevano cose del genere in Italia. Lo sprint, l'abbrivio è stato quello. Il nostro sistema è ispirato al poulet de Bresse: 10-14 metri quadrati a pennuto, mangimi ogm free prodotti in fattoria o acquistati da aziende bio, e soprattutto movimento, aria ed erba fresca a volontà». Tutte cose fondamentali che fanno la differenza. Provate a immaginare questi polli, queste uova a confronto con i corrispettivi di un allevamento intensivo, con una densità impossibile, cinque piani di gabbie, luce artificiale per oltre 15 ore al

giorno, antibiotici e ormoni nei mangimi. Non c'è paragone dal punto di vista della salute e del sapore. Non a caso alcune tra le migliori carbonare romane sono fatte con le uova San Bartolomeo e le più rinomate macellerie capitoline (leggi Annibale e Bottega Liberati) vendono il suo pollame. L'allevamento a Vetralla, al km 24,500 della statale Aurelia bis, tre ettari dove duemila pennuti razzolano liberi dando la caccia a erbe fresche, germogli, insetti, e trascorrono la notte in una comoda "arca" nel verde – accoglie polli kabir a collo nudo, galline marans, tacchini bronzati e faraone. Se il progetto "pollo d'erba", nato alcuni anni fa in collaborazione con l'Università di Perugia, è stato sospeso per problemi tecnici, ne è stato attivato un altro in tandem con l'Università della Tuscia: quello del coniglio verde leprino. Un coniglio non biologico – ma ecologico, perché vive in modo completamente naturale – di cui la San Bartolomeo cura la macellazione e commercializzazione.

SPECIALE SANA / RISO

GUALTIERO MARCHESI CI preparava il celebrato risotto allo zafferano con la foglia d'oro. Alain Ducasse in un suo libro di ricette lo cita nella lista degli ingredienti del "risotto verde" (e in una foto è immortalato accanto all'inconfondibile barattolo in alluminio usato come portapenne). Tony Mantuano, lo chef del ristorante Spiaggia di Chicago, ci fa uno dei piatti preferiti da Michelle Obama. Cuochi stellati - Annie Féolde Pinchiorri, Bottura, Vissani, Oldani, Martinez Alija, Heston Blumenthal, Thomas Keller e Higashi Azabu, per citarne solo alcuni - lo usano da anni nei loro piatti a base di riso. È Acquerello, un Carnaroli biologico coltivato, lavorato e conservato da Piero Rondolino con mezzi e sostanze naturali nel Vercellese, in un'oasi di protezione faunistica dove i terreni di origine alluvionale prendono l'acqua della Dora Baltea proveniente dalla Valle d'Aosta. Un riso, l'Acquerello, che oltre ad essere biologico, ha almeno altri tre plus. Viene invecchiato in silos un anno (ma c'è anche una linea stagionata tre anni), un riposo che stabilizza l'amido regalando al riso compattezza e maggiore tenuta alla cottura. Poi la raffinazione con l'elica, inventa-

ta nel 1875, che con il suo lento movimento rotatorio provoca un delicato sfregamento tra chicco e chicco, mantenendo il riso integro. «Un metodo molto più lungo, 10 minuti contro i 6 secondi della sbiancatura convenzionale - spiega Piero Rondolino, il titolare della Tenuta Colombara - e molto più costoso ma decisamente migliore». Terzo plus: l'arricchimento del riso con la sua gemma, un procedimento brevettato che permette di recuperare questa piccola sacca oleosa di colore giallo, dal sapore di nocciolina dolce e ricca di preziose sostanze nutritive situata in corrispondenza del dente del chicco, che viene inevitabilmente eliminata con la sbiancatura. «È il punto d'arrivo del riso - conclude Rondolino - mantiene tutte le parti nobili e le proprietà nutrizionali dell'integrale e, nello stesso tempo, acquista tutti i pregi del riso bianco: facilità di cottura, versatilità, dialogo col condimento».



**AZ. AGR. PIERO
RONDOLINO
TENUTA COLOMBARA**

Livorno Ferraris (VC)

Tenuta Colombara, 4

tel. 0161 477 832 - 3483 030 398

www.acquerello.it

L'Acquerello che si fa mangiare

SPECIALE SANA / PASTA

C'è pasta per tutti



VERRIGNI

Roseto degli Abruzzi (TE)
via Salara, 9
tel. 0858 990 178
www.verrigni.com

PIÙ DI 110 anni di attività ma non li dimostra. Anzi sembra che l'«Antico Pastificio Rosetano dal 1898» stia vivendo una seconda giovinezza con l'ingresso di Gaetano Verrigni nella conduzione dell'azienda. Oltre ad essere uno degli storici pastifici abruzzesi, è stato tra i primi, se non il primo, a produrre pasta bio (accanto a quella convenzionale, eccellente) diventando una delle aziende leader certificate del settore. «Correvano gli anni Settanta – spiega Francesca, la moglie di Gaetano che segue in modo vigile e appassionato l'attività del marito – si cominciava appena a parlare di biologico e noi già esportavamo in Germania, un Paese da sempre attento all'alimentazione naturale». Al pregio della materia prima, coltivata in Italia e macinata da mulini di fiducia, la pasta biologica Verrigni unisce una lavorazione artigianale con trafile in bronzo e una lenta essiccazione a bassa temperatura. Non solo. Nel corso di oltre 30 anni è riuscita a rinnovarsi e a migliorare per assecondare il mercato e il momento: ha cambiato veste, ha

prestato sempre più attenzione all'aspetto gourmet, si sono moltiplicate le linee e i formati. La pasta di semola bianca e integrale affianca quella di Senatore Cappelli, un grano duro vintage, una varietà costituita nei primi del '900 da Nazareno Strampelli, famosa per il suo eccellente sapore (ed esente, pare, da manipolazioni genetiche). Chi cerca la linea, ma senza rinunciare al gusto, preferirà la pasta di farro (il *triticum dicoccum*), cereale progenitore del grano duro. Per i puristi c'è pure una linea di pasta biodinamica, a marchio Demeter, confezionata con semole toscane. La pasta di kamut, un grano duro primitivo di origine nordafricana vicino come gusto a quello della semola, stuzzica di più la fantasia dei cuochi innovativi. Se Massimiliano Alajmo l'ha audacemente proposta con le ostriche e le alghe, e Moreno Cedroni fa i fusilloni con cannelli, croccante di pinoli, aio oio e peperoncino, Maddalena Mazzaufò del ristorante Beccaceci di Giulianova rimane sul classico e delicato e condisce le linguine con sogliola, pomodoro verde e capperi di Salina.

SPECIALE SANA / OLIO



LIBRANDI
Vaccarizzo
Albanese (CS)
via Marina, 45
tel. 098 584 068
www.oliolibrandi.it

Extra extravergine

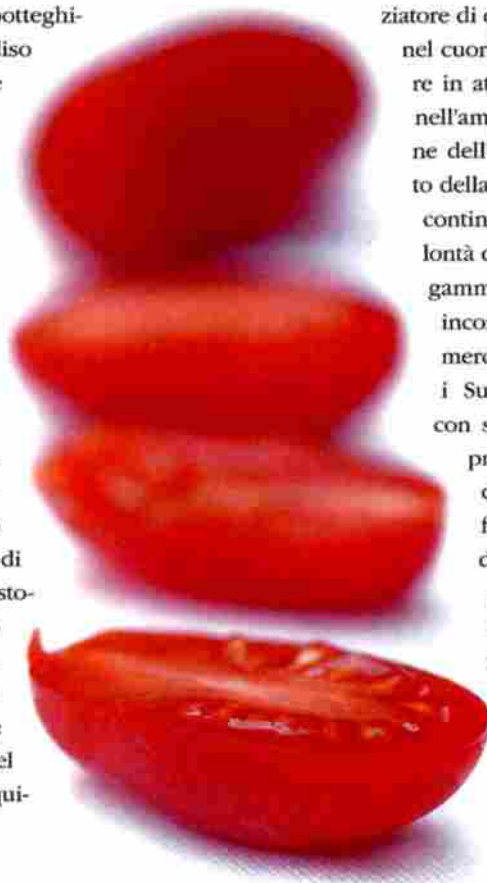
UN OLIO GIOVANE, vitale e pulito come i suoi produttori, i fratelli Librandi: Lucia e Carmela alla commercializzazione, Pino e Michele, l'agronomo di casa, nei campi. Angela – assaggiatrice di olio, studi in Agraria e un'esperienza in Toscana nel settore – è l'angelo della produzione, colei che dei 5 fratelli è più concentrata sulla raccolta e la frangitura delle olive. L'azienda produce olio biologico dal 1960, anno in cui papà Librandi avviò l'attività, ma solo dal 2004 imbottiglia i suoi pezzi migliori. «I monovarietali da nocellara del Belice e carolea – spiega Angela – oli potenti, di carattere, nei quali ci rispecchiamo. Il resto della produzione ottenuta da olive biancolilla, frantoio, leccino e perfino dolce di Rossano, che rientra nella Dop Bruzio, lo vendiamo sfuso». Un rigore che ha portato subito a brillanti risultati. Alla sua prima uscita l'olio di nocellara del Belice Librandi si classifica primo nella categoria fruttato intenso dell'Ercole Olivario ed entra nella Selezione Top 10 della Guida Oli d'Oliva Extravergine Bio. Nel 2005 migliore olio bio della

Guida degli extravergine di Marco Oreggia. Poi un susseguirsi di riconoscimenti e gran menzioni: Gold Medal a Los Angeles, Sol di Verona, Biol, Orciolo d'Oro... E con i premi arrivano anche le richieste di oleoteche, gastronomie e alta ristorazione, affascinati dal meraviglioso fruttato di pomodoro e dal gusto pieno e rotondo che richiama le erbe aromatiche e la cicoria di campo. Il prezzo di una bottiglia da mezzo litro è (in azienda) 8 euro, che diventano però facilmente 15 nella boutique alimentare. Ma è un prezzo commisurato alla qualità. Perché è un olio biologico, frutto di un monitoraggio in campo e in frantoio, lavorato in un impianto all'avanguardia, a ciclo continuo computerizzato. Perché serve molta manodopera per raccogliere le olive pettinando le piante a mano con dei piccoli pettini. E per gli investimenti continui mirati alla ricerca del meglio: «per abbassare sempre più l'acidità, sotto la soglia dello 0,1%, e aumentare i polifenoli. E per dimostrare che il premio non è la fortuna di un anno ma qualità con le radici».

SPECIALE SANA / CONSERVE

Al supermercato ma senza tradire

TUTTO COMINCIA QUASI trent'anni fa con un'erboristeria, una passionaccia per le erbe officinali e alcune marmellate senza zucchero fatte tra l'hobby e il gioco, presentate all'Herbora di Verona nel 1983. Fu un successo incredibile. Oggi Achillea è una delle più affermate aziende del biologico nazionale con un paniere formidabile di conserve a base di frutta e verdura, ben allineati sugli scaffali di tutti i negozi dedicati al biologico e nel circuito NaturaSi. Dalla botteghina di Paesana, un paradiso terrestre nell'alta Valle Po di fronte al Monviso, dove tuttora c'è la sede, una rapida escalation di traguardi e consensi. Tappe storiche: l'aceto di mele, il primo aceto bio italiano, poi i gradevolissimi succhi di frutta e le eccellenti conserve di pomodoro, seguiti dagli infusi di tè verde. Tra i primi a scommettere su di loro Il Canestro di Roma e Il Girasole di via Monti a Milano, due storici punti di riferimento dell'alimentazione naturale in Italia. Fino alla novità dello scorso anno: l'ingresso di Achillea del gruppo Ponti, che ha acqui-



ACHILLEA

Paesana (CN)
via Barge, 84a
tel. 0175 987 079
www.achillea.com



stato le quote di maggioranza. «Capitali freschi destinati a un riassetto organizzativo, produttivo e logistico – ci tiene a precisare Bruno Bossa, alle spalle anni di studi in Farmacia, l'iniziatore di questa bella avventura nata nel cuore del Cuneese – da investire in attrezzature all'avanguardia, nell'ampliamento e diversificazione dell'offerta, nel consolidamento della qualità». L'anima biologica continua di pari passo con la volontà di crescere e di arricchire la gamma dei prodotti, «per andare incontro alle nuove esigenze di mercato». Così per affiancare i SuccoMio, succhi dolcificati con succo di mela, sono nati i prodotti ricchi di antiossidanti: i SuccoBene a base di frutta, verdura e fiori in una decina di gusti (uva, carota, prugna, verbena e malva, rosa canina e mirtillo...) e i fenomenali succhi puri di mirtillo, di sambuco e di melagrana senza zuccheri aggiunti. Più sano di così.

SPECIALE SANA / YOGURT

LA QUALITÀ E il gusto incontrano la salute e l'ecologia e diventano impresa e fatturato. È il sogno realizzato: praticamente il massimo. La ricetta è stata inventata da una coppia milanese, Marco e Simona Roveda, e ha come ingredienti vincenti una profonda coscienza etica, il rispetto dell'ambiente e il benessere. Una precisa filosofia di vita che i Roveda hanno voluto diffondere attraverso uno degli alimenti di maggior consumo: lo yogurt. «Non vendevo solo un prodotto sano, fatto biologicamente – spiegherà poi Marco Roveda – cercavo di proporre dei valori». Una sfida vinta alla grande, tant'è che dal 1986 –

puntato sulla qualità, il bio e il naturale» precisa Janluca De Waijer, direttore commerciale e marketing di Scaldasole. Cresce l'azienda, lievitano la gamma dei prodotti e la rete vendita, si rinfresca l'immagine, il packaging si fa sempre più riciclabile. Gli storici yogurt – bianco biodinamico, biologico alla frutta e dolcificato con il fruttosio – oggi si trovano anche nel banco frigo dei più grandi supermercati accanto alle recenti linee "fibre" con cereali, cremosa-golosa con pezzi di frutta, light con yogurt magro e Teddi per bambini, alle spremute di agrumi e di mela, ai succhi di frutta e verdura e ai nuovissimi Smoothy, con-

Quando etica e ecologia fanno pure fatturato



anno di nascita della Fattoria Scaldasole e del suo fantastico yogurt certificato Demeter – al 1992 si è passati da neanche 300 milioni di fatturato a 33 miliardi. La prova provata che si possono conciliare bontà e business giocando la carta della qualità ecologica. Piccole imprese crescono e diventano globali. Nel 1996 Scaldasole passa alla Plada-Plasmon, nel 1998 diventa una divisione della multinazionale Heinz, dal 2005 è un marchio del gruppo francese Andros (proprietario, tra l'altro, delle marmellate Bonne Maman). Ma la Fattoria di Monguzzo è rimasta sempre lei, «con il focus

centrati di frutta appena usciti sul mercato. E i coniugi Roveda? Dal 2001 sono impegnati in un nuovo progetto, LifeGate, una piattaforma del mondo eco-culturale dove il biologico e il sostenibile entrano in tutte le sfere del fare. Ma questa è un'altra, bella, storia.

FATTORIA SCALDASOLE

Monguzzo (CO)

via G. Donizzetti, 7

tel. 03 161 491

www.fattoriascaldasole.it

SPECIALE SANA / FARINE

**MULINO MARINO**

Cossano Belbo (CN)
via Caduti per la Patria, 43
tel. 014 188 129
www.mulinomarino.it

La farina nel molino degli chef

ACQUISTATO DA FELICE Marino nel 1955, quest'antico mulino a palmenti, alle porte dell'Alta Langa, è sopravvissuto alle mode e ai rovesci della vita grazie alla solidarietà di alcuni artigiani e operatori del mangiarbene (quando ha rischiato di fermare le macine di pietra dopo l'alluvione del '94), al ritrovato gusto per le cose buone e genuine e alla lungimiranza della seconda generazione. Dopo una fase a laminatori, le ultracentenarie mole di pietra dei Pirenei, secondo alcuni la migliore del mondo perché straordinariamente dura e non lascia residui durante la lavorazione, hanno ripreso a macinare, rigorosamente a bassa velocità. «Un quintale l'ora, non di più – spiegano Ferdinando e Flavio Marino – per mantenere inalterati il sapore e le caratteristiche dei cereali, per non stressarli». Così nascono le straordinarie farine Marino che da alcuni anni, con l'avvento di Ferdinando e Flavio nella conduzione del mulino, sono 100% biologiche. Pro-

vate a fare la polenta con la farina di Ottofile, nota in zona come meliga del re (con riferimento a Vittorio Emanuele II), una particolare varietà di mais tipica delle Langhe: non c'è partita con le altre in commercio, semplicemente spaziale. Preparate il pane con le farine di frumento, di kamut, di farro (monococco, dicocco e spelta), di grano saraceno, di segale o di orzo. Tirate la sfoglia con la farina di grano duro e di Senatore Cappelli. Spettacolari, l'uno e l'altra. Ci sarà un motivo se i più bei nomi della ristorazione italiana si rivolgono a loro, da Vissani a Guido di Santo Stefano Belbo, da Aimò e Nadia di Milano a Cesare di Albareto Torre. Fino a Gabriele Bonci di Pizzarium (Roma), uno che con le farine e il lievito ci parla. Con lui i Marino hanno creato (e registrato) Enkir (il nome di un dio assiro-babilonese protettore della natura), un esclusivo mix di farine di antiche e selezionate varietà di farro minore *triticum monococcum*.

SPECIALE SANA / SALUMI

La cinta senese libera nei boschi

UN SALUME PUÒ essere biologico? Sicuramente sì, se ottenuto da carni di suini allevati come si deve e nutriti con alimenti naturali, e lavorato senza conservanti e additivi, o contenuti nei limiti di legge. Ci hanno provato, e ci sono riusciti, due giovani agronomi di belle speranze e di nobili intenzioni, Fabio Pinzi e Giovanni Poppi, che nel 1996 creano Bioamiata con il preciso proposito di fare salumi buoni e biologici occupandosi dell'intero ciclo produttivo. «Siamo nati con questa idea, da lì non ci siamo mai mossi» spiega Fabio – e per portarla avanti abbiamo puntato fin dall'inizio sull'allevamento brado e sulla cinta senese: siamo stati tra i primi a scommettere su questo suino rustico». Sono tre i fattori per fare salumi eccellenti e naturali, spiega Fabio: genetica, alimentazione e superficie. Fattori fondamentali ma costosi. «La cinta è ricca di grassi insaturi, quelli buoni per dirla in due parole, ma se non mangia bene e non vive meglio, libera in grandi spazi, questo grasso si lavora male, tende a liquefarsi e a irrancidire: la cinta allevata al chiuso è peggio del maiale bianco di batteria. Ma l'allevamento brado è oneroso, soprattutto in Toscana, dove i terreni o non ci sono più o costano una tombola». Per questo Fabio e Giovanni hanno

PODERE BIOAMIATA

Castiglione d'Orcia (SI)
Casale Giardinetto di Sopra
tel. 0577 776 300 - 3475 057 247
www.poderebioamiata.it



aperto ad energie esterne, altri soggetti e altre quote da investire in terra dove far scorazzare le proprie cinte. E nel 2002 vengono acquistati nel comune di Piancastagnaio 160 ettari da aggiungere ai 30 iniziali. I salumi del Podere Bioamiata, oggi distribuiti da Jolanda de Colò e in vendita in botteghe gourmet, sono quelli classici toscani. Il prosciutto prima di tutto, il fiore all'occhiello, che ha vinto per 4-5 anni di fila il premio di categoria del concorso "Il maiale di fa bio": solo carne suina, sale marino, pepe e una punta d'aglio. Poi capocollo e guanciale, gli altri prodotti di punta, seguiti da lombo, pancetta, lardo, salame e salsicce. Chi cerca la finocchiona rimarrà deluso. «La carne e il grasso di cinta senese non si prestano alla lavorazione di questo insaccato toscano».

SPECIALE SANA / LEGUMI

**MARCO CAMILLI**

Onano (VT)
loc. Bicchiere via Cavour, 80
tel. 076 378 018 - 3284 187 301
www.marcocamilli.it

I TERRENI SABBIOSI e leggeri, poveri di calcio, della zona intorno a Onano hanno storicamente regalato legumi ricchi di sapori, dalla buccia sottile e dall'amabile consistenza pastosa. Documenti del '500-600 testimoniano la fama e l'apprezzamento dell'antica lenticchia di Onano e degli altri legumi tipici di questa fetta di alto Lazio prossimo alla Toscana e a ridosso del lago di Bolsena: il cece Flora, o del solco dritto, e cinque ecotipi di fagioli (del Purgatorio, verdolini, ciavattoni, solfarini e gialli). Poi negli anni '60 l'uso massiccio dei concimi chimici ha spazzato via, nell'arco di due generazioni, le vecchie varietà locali per fare posto a cultivar moderne e anonime, più arrendevoli alle sostanze di sintesi. Il biologico è l'alleato d'elezione del territorio



L'antica lenticchia che piaceva al Papa

e della biodiversità. A un soffio dall'estinzione, Marco Camilli, una laurea in Farmacia, comincia l'opera di recupero degli antichi legumi di Onano. «Una sfida raccolta una decina d'anni fa, inventata dal nulla, partendo proprio dalla conversione al biologico delle terre di famiglia e da una ricerca della qualità a tutto tondo – ricorda Marco, oggi presidente di AnagriBios, in Coldiretti –, Ho fatto il giro dei vecchi contadini del posto per mendicare pochi chili degli ultimi fagioli, ceci e lenticchie che ancora coltivavano nell'orto dietro casa». Nel suo podere di 22 ettari al confine tra Lazio e Toscana Marco mette

a dimora i pochi semi rimediati aumentando progressivamente il raccolto fino ad ottenere, nel giro di tre anni, una produzione vera e propria. Oggi le antiche varietà dei legumi di Onano sono tutelati dalla Regione Lazio in quanto specie tipiche in via di estinzione ma si possono considerare recuperate. Si trovano in negozi di cose buone: Castroni e Innocenzi a Roma, Peck a Milano, Eataly a Torino... Sono apprezzati da chef stellati (uno su tutti, Heinz Beck). Vengono esportati in Svizzera e negli Stati Uniti. All'antica lenticchia di Onano, è dedicato anche un Presidio Slow Food.

SPECIALE SANA / MIELE

Il millefiori che sa di mare

IL BIOLOGICO DURO e puro incontra la gola più sfrenata e gaudente. Non ci credete? Provate il miele della spiaggia prodotto Donatella Baldi nel Parco Migliarino San Rossore Massaciuccoli. Sembra di assaporare un pezzo di macchia mediterranea a ridosso della spiaggia, una giornata d'estate al mare con i piedi sulla sabbia. Fantastico. Se poi si considera che è biologico si ha la quadratura del cerchio. Tony Blair ne va matto, Andrea Trinci ci ha fatto un cioccolato dai profumi intriganti. Il concorso di Sortino (SR) gli ha conferito un bell'attestato di qualità. «Ho fatto praticantato con il nonno di un'amica - racconta il suo esordio a livello hobbistico Donatella - ha visto che mi piaceva, mi ci dedicavo. Un giorno mi ha detto ti cedo tutto, cassette, telaini, api, io ti guardo da lontano. Non ci ho pensato due volte: ho lasciato il mio lavoro di ragioniera e sono diventata apicoltrice a tempo pieno». Donatella produce altri tipi di miele, anche questi biologici. Non nella sua azienda: terra non è ha. Le sue api vanno a bottinare



in luoghi naturali lontani da fonti di inquinamento: sulle montagne pistoiesi per il miele di acacia e di castagno, nel Parco delle Colline Livornesi per la melata di bosco e il millefiori di macchia mediterranea. Ma il cavallo di razza è il miele di spiaggia, prodotto lungo il litorale marino del citato parco naturale, da Viareggio alla foce del Serchio, la cosiddetta spiaggia della Macchia Lucchese, dove il manto erboso non è stato estirpato per fare posto agli stabilimenti balneari. Un millefiori dove concorrono tutte le essenze endemiche che vivono sulle dune, da una parte il mare, dall'altra le pinete del parco, ma dove domina l'elicriso. «Meno dell'80%: sarebbe chiedere troppo alle api - sorride Donatella - oltretutto l'elicriso non è una pianta nettarifera, l'ape porta a casa solo gli oli essenziali, il profumo dell'essenza, non il nettare». Eppure è questa piantina cespugliosa ricoperta da una peluria biancastra, e dai fiori piccoli, gialli e insignificanti a regalare al miele il suo inconfondibile soave profumo di mare e di estate.

SAPORI MEDITERRANEI

Pisa
via Quarantola, 27
tel. 3337 546 040
www.saporimediterranei.eu

SPECIALE SANA

L'AFFERMAZIONE DEI MODELLI di sviluppo sostenibile in agricoltura ha portato, anche in Campania, ad una consapevolezza sempre maggiore, sia da parte dei produttori che dei consumatori, che è possibile coniugare i principi di valorizzazione delle risorse con il rispetto dell'ambiente e della salute di chi consuma.

SI ASSISTE INFATTI ad una crescita, lenta ma costante, nell'agricoltura campana, della produzione integrata e biologica, che proprio sul modello dello sviluppo sostenibile fondano le proprie radici. Una nuova cultura di impresa va affermandosi, di pari passo con l'evoluzione dei comportamenti dei cittadini e il loro approccio nuovo alle tematiche ecologiche e del consumo dei prodotti alimentari.

STILI NUOVI DI vita che si traducono in opportunità sempre maggiori per le imprese agricole del settore e per le tante che ogni anno scelgono di convertire il proprio metodo produttivo. Cresce così il numero degli operatori

campani del biologico, soprattutto da quando sono state riattivate le misure agroambientali del PSR 2007-2013, ma cresce anche il volume di affari delle aziende che da tempo sono impegnate nel bio e che vanno consolidando le proprie posizioni anche a livello internazionale, dimostrando le enormi potenzialità del settore.

SU QUESTO SEGMENTO di punta dell'agroalimentare campano, ancora piccolo ma vivace e in pieno trend di crescita, la Regione intende scommettere, affiancando le tante imprese che da anni raccolgono consensi e premi di qualità in ambito nazionale ed internazionale, ma sostenendo anche le imprese che vorranno convertire il proprio metodo di produzione. L'obiettivo è quello di valorizzare ancor più il comparto, esaltandone presso i consumatori le sue peculiarità in termini di sicurezza, qualità del prodotto e tutela dell'ambiente, elevandolo a settore economico di interesse strategico e sostenendo iniziative come i distretti biologici regionali, le intese territoriali di filiera, la costituzione di organizzazioni aggre-

Campania felix

Il futuro è bio





IN COLLABORAZIONE CON

REGIONE CAMPANIA

Assessorato Agricoltura

gate di produttori, la vendita diretta, il marchio regionale, l'integrazione con la ristorazione collettiva, le azioni di ricerca e sperimentazione applicata.

ANCHE DA QUESTO si vede che c'è una Campania nuova che è cresciuta in questi anni: senza dimenticare mai i problemi che rimangono, intendiamo anzi trarne ulteriore forza per risolverli. È quello che vale per la Campania ma vale anche per il Mezzogiorno.

Gianfranco Nappi

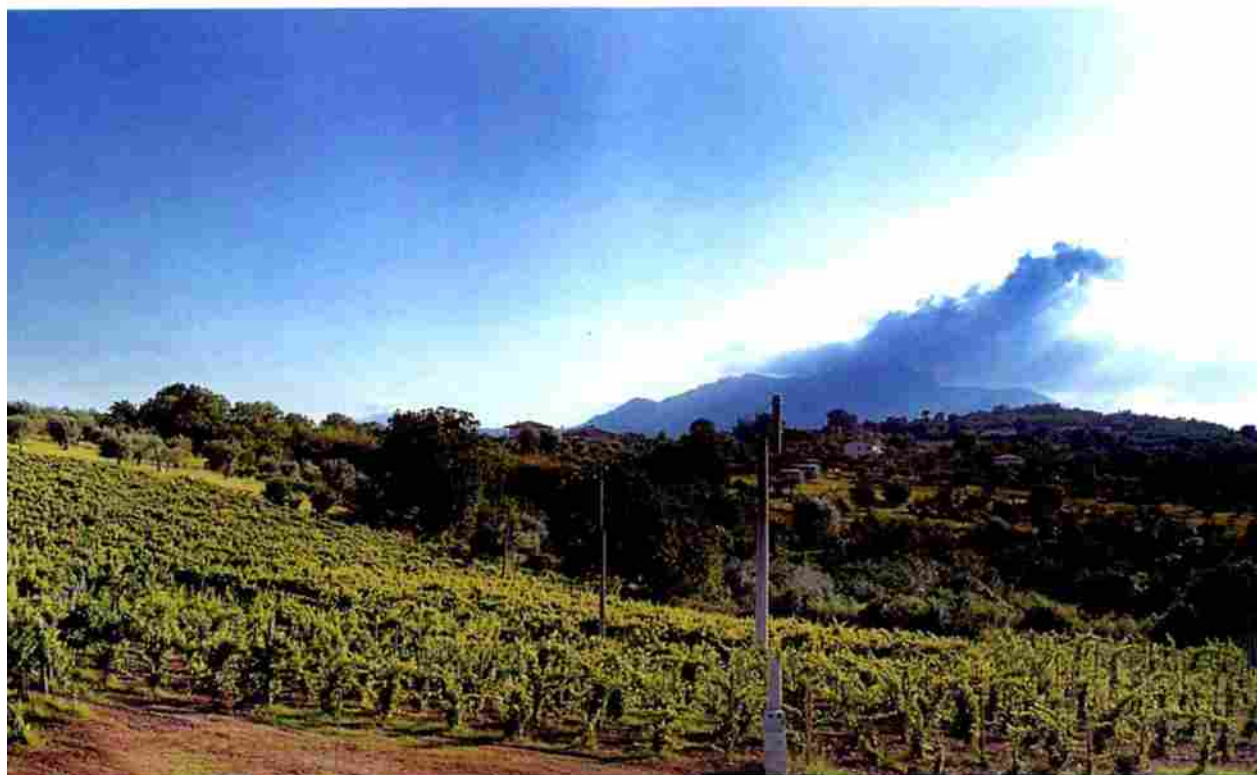
Assessore Regionale all'Agricoltura

Piccolo, ma vivace... Un mondo attento al mercato

L'aumento delle aziende agricole biologiche in Campania è importante, ma va sottolineato che tra le aziende storiche si sono consolidate realtà produttive di spicco: un comparto che si può definire piccolo ma estremamente vivace. Tanto che i "licenziatari" bio in Campania sono il 30% degli operatori attivi, mentre in Italia sono solo il 18%. Segmenti di punta del comparto regionale, ormai consolidati, sono sicuramente quelli dell'Olivicoltura e dalla Vitivinicoltura biologica come dimostrano i due premi Extrabio (oli) e BioDivino in Campania (vini). Anche se non mancano le eccellenze per l'ortofrutta, la zootecnia e l'agroindustria. L'attenzione della Regione si concentra nella promozione della filiera corta con i Mercatini del Biologico (oltre 200 eventi in collaborazione con i circa 20 Comuni più sensibili) e con un'attività pilota che prevede un sostegno alla gestione dei Gruppi di Acquisto Solidale. I progetti inoltre puntano a diffondere le conoscenze sui metodi di produzione bio, a promuovere la vendita diretta e a tutelare il sacrosanto diritto dei consumatori alla trasparenza degli acquisti.

Operatori bio nel 2008

PROVINCIA	OPERATORI	DIFFERENZA 2007
Avellino	247	0%
Benevento	232	+6,91%
Caserta	385	+53,39%
Napoli	129	-1,53%
Salerno	723	+12,97%
Campania	1716	+15,48%



SPECIALE SANA / CAMPANIA

Extrabio. I migliori oli



«CERTO, DOPO DODICI anni è difficile ripensare a come nacque la scelta per il biologico. Oggi posso dire solo una cosa, con certezza: l'olio extravergine biologico è nettamente superiore a quello ottenuto da agricoltura tradizionale...» Franco Cassetta, titolare dell'azienda agricola Badevisco (che dà il nome anche all'olio) non ha dubbi. Lui (con il fruttato medio) è uno dei tre produttori di olio d'oliva vincitori del premio Extrabio 2009 per la Campania. Per metà della sua vita ha lavorato in cantieri edili in Africa, poi la scelta: vivere in campagna, ritornare alla terra. «E se quello doveva essere, non poteva che essere biologico – racconta oggi – Certo, non fai soldi col bio, però soddisfazioni tante!» Lui coltiva le cultivar Sessana (dolce e sapida) e Itrana (più caratterizzata con aroma di pomodoro) da cui ottiene due monocultivar e un blend (che però non certifica: perché risparmia e «perché c'è ancora chi non si fida del biologico»).

VINCITRICE DI EXTRABIO per la Campania, con il fruttato intenso) è Caterina Martone che da quasi dieci anni ha iniziato a coltivare olivi a Paternopoli nella sua azienda Le Masciare. Qui le cultivar caratteristiche sono la Ravece e la Marinese. «Oliva difficile la Marinese, anche se è il mio grande amore – sorride lei – forse proprio perché è difficile. È difficile da coltivare, da raccogliere e da degustare: di origine spagnola, è molto profumata, ma poi in bocca molto meno intensa della Ravece. Però è nel mio cuore, forse anche perché sta scomparendo e io ci tengo a proteggerla...»

SONO STORIE DI amore per la terra e per i suoi frutti, quelli che vengono dai campioni del bio campano. Storie che parlano di un'agricoltura "giovane", nata nell'era della consapevolezza e delle scelte orientate all'ambiente. «Ho cominciato tardi – si scher-misce Caterina – non potevo fare una scelta diversa».

PIÙ STORIA LEGATA alla terra ce l'ha alle spalle Polidoro Dell'Orto, titolare dell'oleificio che porta il suo nome, nel Cilento. Lui – vincitore del premio extrabio campania con il fruttato leggero – è la quarta generazione: il bisnonno aveva 50 ettari che poi, dividendo tra figli e nipoti, si sono ridotti a 8 ettari di oliveto con molte piante secolari. «Qui è l'ambiente stesso che ti porta alla natura, alla scelta biologica. Il solo nome del paese, Oliveto, la dice lunga sulla vocazione di queste zone! La posizione, in colline che vanno dai 400 ai 700 metri, aiuta anche nel contenimento delle malattie delle piante, della mosca olearia in primis. Tanto che c'è un altro prodotto biologico che da sempre, tradizionalmente, si sposa col nostro olio: il fagiolo dall'occhio nero. Era una tradizione consolidata, ai tempi in cui si poteva avere e accendere il caminetto in frantoio, mettere la pignatta di coccio sul camino, alle sei di mattina, e riprenderla a mezzogiorno coi fagioli cotti: una bella bagnata con l'olio appena spremuto ed era fatto il pranzo». Suggestioni semplici, ma forti. Che sanno conquistare anche i mercati stranieri, Usa e Giappone in particolare, che di queste aziende costituiscono una bella percentuale di clientela.

DEL RESTO il comparto oleicolo ha numeri interessanti (100 produttori di olio bio a marchio, 3.000 Ha investiti ad olivo) ed è caratterizzato da alcune presenze molto rappresentative. Spicca tra tutte la Cooperativa Nuovo Cilento, presenza storica nel panorama dell'olivicoltura biologica regionale che riunisce circa 250 soci produttori nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano e che dalla sua fondazione (1976) è impegnata a recuperare una tradizione antica, quella olivicola, sostenendola con la ricerca e la sperimentazione di nuove tecnologie a favore della qualità, della produzione e nel rispetto dell'ambiente.

Extravergine biologici premiati nel 2009

Badevisco

via XXI Luglio, 129
Sessa Aurunca (CE)
premio

fruttato medio

Le Masciare

c.da Barbassano
Paternopoli (AV)
premio

fruttato intenso

Oleificio Dell'Orto

via Isca, 7
Oliveto Citra (SA)
premio

fruttato leggero

SPECIALE SANA / CAMPANIA

Biodivino. Vigne & terroir



SE PRODURRE VINO è una passione che divora, condurre la vigna in modo biologico è un vero amore sviscerato e incondizionato per la campagna. «Sì – sorride Antonio Donato di Castello Ducale, che con il suo Contessa Ferrara è uno dei tre vincitori del premio Biodivino '09 per la Campania – il biologico lo fai solo se stai in vigna. In Campania, è vero, siamo abbastanza facilitati nella lotta alle malattie, ma riesci a prevenirle davvero solo se osservi sempre le piante, se sei in mezzo a loro. Così quest'anno, annata drammatica qui per caldo e umidità, abbiamo avuto un gran bel risultato».

LA PASSIONE DI Antonio Donato, però, non si ferma alla terra. Anche il desiderio di conservare radici e terroir lo hanno spinto a ricercare e a conservare lo storico vitigno dell'Aglianico Amaro, un clone che viene dal Beneventano, ma si è acclimatato poi qui nelle colline marnose dell'Alto Casertano. «Dà risultati particolari: una volta, era il vino che si mandava a Napoli, ritenuto il migliore... Dà un vino molto minerale, morbido e di grande spessore. Certo, va curato anche l'impianto. Fino a qualche anno fa avevamo uve coltivate da altri e non mi soddisfaceva. Ora, che da tre anni abbiamo uve da nostri impianti, il vino si che si sente: potente, ma elegante. Lo affiniamo in cantina storica scavata nel tufo a 20 metri sotto terra e matura con molta lentezza, ci vogliono almeno 3-4 anni per uscir fuori... Un po' come il Pallagrello nero: un vino che va domato!»

LE STESSE CONSIDERAZIONI le fa anche Paolo Cotroneo, titolare della fattoria La Rivolta-Ciurica, vincitore della medaglia d'oro col suo Fiano '08: «Quando 12 anni fa decisi di produrre vino e di farlo con il metodo biologico, ho faticato non poco: soprattutto a convincere i contadini. Perché se

è vero che anche loro facevano il sovescio e usavano letame naturale, è pur vero che col biologico non puoi ricorrere ai rimedi sistemici in caso qualcosa ti sfugga di mano. L'attenzione e l'osservazione delle vigne è fondamentale. Ma alla fine sa andando tutto bene. Certo, non è stata una scelta commerciale! Il biologico, specialmente al sud, non è una leva economica. Per me è stata una scelta di vita, assoluta. E non me ne sono mai pentito, sostenuto anche dai miei familiari che sono miei soci».

ANCHE PER ROBERTO Nicodemo, titolare di Terra di Vento, il biologico è stata una scelta di vita soprattutto. Ed è fiero del suo rosato, Tecla Madre, che rappresenta quasi un affresco della sua filosofia. «Viene da una vecchia vigna che ha sempre dato problemi, perché è più precoce delle altre. Tre anni fa con l'enologo Sebastiano Fortunato decidemmo di lavorarla da sola. Così, mi venne l'idea di dedicarlo a mia nonna Rosa che cent'anni prima aveva lavorato in quelle stesse terre che io avevo acquistato da poco, a Santa Tecla. Lei era una grande lavoratrice, che ha tirato su da sola mia madre, essendo il marito morto in guerra. E allora, sono tornato a scoprire le radici: Tecla Madre, perché quella terra ha dato da mangiare pure a mia madre...»

STORIE CHE PARLANO di legami stretti col territorio, di passione. «Dalla quercia che ha 350 anni, in mezzo ai vigneti nuovi, si vede tutto il mare – dice Nicodemo allargando le braccia – dai faraglioni di Capri a Punta Licosa... Io credo fermamente in questo territorio e voglio che la mia azienda sia un punto di ricordo e di riferimento anche per tutti gli altri piccoli produttori agricoli della zona. E per l'anno prossimo la sfida è il biodinamico...»

Vini eco compatibili e cantine d'eccellenza

Castello Ducale

di Antonio Donato
via XIV ottobre
Castel Campagnano (CE)
www.castelloducale.com
vino premiato:

Contessa Ferrara
Aglianico Amaro Terre
del Volturmo 2004

Fattoria La Rivolta-Ciurica snc

di Paolo Cotroneo
c.da Rivolta
Torrecuso (BN)
www.fattorialarivolta.com
vino premiato:

Fiano Sannio 2008

Terra di Vento

di Roberto Nicodemo
via dello Statuto, 6
Pontecagnano Faiano (SA)
www.terradivento.it
vino premiato:

Tecla Madre '08
Aglianico rosato
Colli di Salerno



Mozzarella, quante passioni in un simbolo

DICI MOZZARELLA e dici Campania. Il fresco, voluttuoso, golosissimo formaggio di bufala è insieme forse a pomodori e pasta il simbolo della regione. E anche dell'Italia gastronomica. **Le aziende certificate bio sono due** e sono molto diverse nella filosofia.

PONTE REALE, nata da un progetto di due giovani agronomi (e attuali proprietari), guarda al mercato internazionale e alla distribuzione specializzata: punta tutto sulla mozzarella e sulla sua qualità – dal latte alla filatura, rigorosamente a mano. Ponte Reale nasce nel '94 all'interno del parco delle Mortine, Oasi Wwf, sulle sponde del Vulture. Un luogo integro, un'idea subito in sintonia con la natura. Nasce la prima stalla biologica della Campania che ora ha 500 capi di bestiame di cui la metà in lattazione. 18 quintali di latte al giorno. «Eppure – fa una smorfia il direttore dell'azienda, Sergio Romano – è incredibile che il nostro mercato sia più all'estero che in Italia: ne mangiano molto più i bimbi giapponesi o tedeschi che non quelli italiani». Se il progetto di quei due ragazzi (Enrico Rega e Roberto Spina) appena usciti dalla facoltà di agraria, 15 anni

fa sembrava assurdo, oggi Ponte Reale è uno dei fiori all'occhiello dell'eccellenza campana.

VANNULO, INVECE, È un po' il padre della mozzarella di bufala che conosciamo oggi. L'azienda nasce col nonno, nel 1906, ma è poi Antonio Palmieri, negli anni 70, a cambiare musica: materassi per le bufale, in stalla, insilato di mais e mungitura automatizzata. E nell'88 il caseificio: «Tutti dicevano che nella mozzarella doveva andarci per forza il latte di mucca, mentre mio padre cominciò a usare solo quello di bufala – racconta la giovane Teresa, oggi in azienda accanto al padre – Così, sempre tra tradizione a innovazione, da un parte abbiamo mantenuto la mozzatura manuale e la scelta di vendere solo direttamente in azienda, dall'altra abbiamo realizzato la prima e unica stalla interamente robotizzata per le bufale: quando vuole l'animale va a farsi mungere, nell'arco delle 24 ore».

Ponte Reale
s.p. Pontereale
loc. Torcino
Ciorlano (CE)
0823 940 020
www.pontereale.it

Vannulo
Via Galileo
Capaccio Scalo (SA)
tel. 0828 727 894
www.vannulo.it

SCELTE D'IMPRESA, scelte di vita, filosofie che alla fine coincidono. Perché in fondo l'uomo non è poi così diverso da ciò che produce e da ciò che mangia...



Numeri e qualità Due eccellenze dalla terra

NUMERI, NON CHIACCHIERE! La **Colombaia**, azienda agricola biologica in piena Campania Felix, di numeri ne ha molti per far parlare di sé: dall'agriturismo alla fattoria didattica, dalla formazione ai collegamenti con l'università didattica, dagli allevamenti di maiali neri casertani alle api per il miele, fino ai 100 ettari coltivati di cui 15 coperti con tunnel per la produzione di ortaggi e primizie. Tutto, ovviamente, rigorosamente biologico. Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali: sovesci e cumuli di letame, ma anche moderne come i teli in amido di mais per la pacciamatura, gli insetti per lotta biologica e i rimedi biodinamici per il terreno. La Colombaia, del resto, è anche un punto di riferimento per il territorio: produce e trasforma in regime biologico anche conto terzi, permettendo a piccoli produttori bio di trasformare i prodotti della terra e poterli commercializzare con il proprio marchio. Una realtà a conduzione familiare, ma con numeri importanti.

La Colombaia
via Grotte San Lazzaro, 9
Capua (CE)
tel. 0823 968 262
www.lacolombaia.it



Consorzio Bioitalia
Via Garibaldi 329
Pollena Trocchia (NA)
tel. 0815 302 305
www.bioitalia.it



CERTO, NUMERI BEN più grandi e importanti son quelli macinati da **Bio Italia**, consorzio di produttori biologici campani: 10 milioni di euro annui di fatturato e un mercato che vede l'Italia presente solo al 25%, mentre è fortissimo all'estero (Inghilterra, Canada e Danimarca in primis, seguiti da Svezia, Norvegia, Nuova Zelanda e Australia e ancora Grecia, Francia, Brasile, Svizzera, Germania...) La scelta del biologico - a partire dai pomodori San Marzano dop, per proseguire con olio, vino, legumi e pasta... fino ai biscotti, ai sughi pronti, ai patè e alla zuppa di carota (unica, con carota al 100%) - nasce nel '94: la mission è fare numeri, ma di qualità. Così alcuni imprenditori si associano e creano un consorzio di produzione e di commercializzazione di prodotti di qualità a prezzi comunque contenuti. Nasce Bio Italia, azienda leader non solo in Italia. Ma peccato che non tutti sappiano che è campana!

Le eccellenze campane protagoniste al Sana

Conservas Manfuso Srl

via Buonconsiglio, 330
S. Antonio Abate (Na)
tel. 0818 738 572
www.conservamanfuso.it
(PRODOTTI. pomodori pelati, polpa passata e legumi)

Raffaele Caruso

via Pisciole, 11
Zungoli (AV)
tel. 0825 845 013
www.sancomaio.it
(PRODOTTI. Olio extravergine di oliva. ETICHETTE: Zahir monocultivar Ravece, Proverbio, ExtraGrù)

Olivicola Titerno

di Antonio Parente
via Napoli
San Lorenzo (BN)
tel. 0824 940 502
www.olivicolatiterno.it
(PRODOTTI. Olio extravergine di oliva monovarietale: Racioppella, Ortice, Ortolana)

La Colombaia

via Grotte San Lazzaro, 9
Capua (CE)
tel. 0823 968 262
www.lacolombaia.it
(PRODOTTI. Ortofrutta fresca)

San Felice

c.da San Felice
Cicerale (SA)
tel. 0974 833 588
www.aziendaagricolasanfelice.it
(PRODOTTI. Ceci, Fichi Secchi, Confetture, Sott'oli)

Acetificio Andrea Milano

c.so Protopisani, 91
Napoli
tel. 0817 523 888
www.acetomilano.it
(PRODOTTI. Aceto balsamico, aceto di vino, condimenti)

Strianese Conserve

via Foce, 180
Striano (NA)
tel. 0818 276 270
www.strianeseconserve.com
(PRODOTTI. Pomodori pelati, polpa di pomodori, pomodorini, passata di pomodoro)

Giovanna Mazza

c.da Masseria Ponte
Benevento
cell. 3477 754 172
orciosannita@libero.it
(PRODOTTI. Olio extravergine di oliva e prodotti cosmetici a base di olio "Le fate della terra")

Oleificio Dell'Orto

via Isca, 7
Oliveto Citra (SA)
tel. 0828 793 341
www.oleificiodellorto.it
(PRODOTTI. Olio extravergine di oliva dop Colline Salernitane, limonoolio, piccantolio, cosmetici all'olio extravergine d'oliva)

L'alveare del Cilento

c.da Archi
loc. S. Giovanni
Laureana Cilentana (SA)
tel. 0974 850 023
www.alvearedelcilentito.it
(PRODOTTI. Miele monoflora e multiflora, confetture extra di fichi del Cilento, confetture di pere e noci, confetture di mela annurca)

Solania

via Buonaiuto, 29
Sarno (SA)
tel. 0819 371 027
www.solaniasrl.it
(PRODOTTI. Pomodori S. Marzano dop in lattine e vetro, pomodori pelati, passata di pomodori, pomodorini e pomodori gialli)

Terra di Briganti

c.da Tacceto, 6
Casalduni (BN)
tel. 0824 856 388
www.terradibriganti.it
(PRODOTTI. Vino Sannio doc Aglianico e Falanghina, olio extravergine di oliva Ortice)

Sole di Cajani

loc. Spinosiello, 16
Caggiano (SA)
tel. 0975 393 585
www.soledicajani.com
(PRODOTTI. Olio extravergine di oliva, ortaggi sott'olio extravergine, carciofo bianco di pertosa sott'olio extravergine (presidio slow food))

Borgo la Rocca

via Elena, 12
S. Nicola Manfredi (BN)
tel. 0824 382 244
www.borgolarocca.it
(PRODOTTI. Sott'olio di zucchine, fave, melanzane, peperoni, fuoco del borgo, peperoncini farciti, passate e pelati di pomodoro, olio extravergine di oliva)

F.lli Andolfo

via Volpicella, 62/a
Napoli (NA)
tel. 0817 527 481
www.conservelaprimavera.it
(PRODOTTI. Passata di pomodori e sughi)

Giovanni Rapuano

via Varco
c.da Valloni
Paupisi (BN)
cell. 3334 086 897
megbiologica@libero.it
(PRODOTTI. Ortaggi a foglia fresca in busta, monovarietali e mista; buste pronte per minestre)

La Pianurella

via Vicinale Pianurella
S. Angelo in Formis (CE)
tel. 0823 960 507
collideltifata@alice.it
(PRODOTTI. Extravergine di ascolana tenera, leccina, frantoio, itrana)

Il Tempio del Bio

via E. Berlinguer, 24
San Marzano sul Sarno (SA)
tel. 0815 189 766
www.iltimpiodelbio.it
(PRODOTTI. Ortofrutta fresca)

Il Fuco d'Oro

via Serraventola
Rocccaspide (SA)
tel. 08 281 962 187
ilfucodoro@interfree.it
(PRODOTTI. Miele e prodotti dell'alveare)

Verdi Fattorie

c.da Piergolo
S. Angelo all'Esca (AV)
tel. 082 778 018
www.verdifattorie.it
(PRODOTTI. Olio extravergine di oliva, passata, sughi pronte, confetture, marmellate, frutta secca, prodotti da forno)

Antonio Orsini

via Maltempo, 6
San Lupo (BN)
tel. 0824 811 110
vin.orsini@alice.it
(PRODOTTI. Vino Sannio doc Aglianico e Falanghina, igt Campania Piediroso e Greco, olio extravergine di oliva Ortolana)

Fontana Reale

c.da S. Giovanni
a Caprara
Benevento
tel. 0824 776 109
fontanareale@consulsat.com
(PRODOTTI. Vino Sannio doc Aglianico, Falanghina, Greco, olio extravergine di oliva, miele)

Iris Birra

via Acqua del Lauro
Palinuro (SA)
tel. 0974 938 217
www.irisbirra.it
(PRODOTTI. Birra artigianale bottiglia e sfusa)