

SPECIALE SANA



STRATEGIE

La diffusione di falsi prodotti biologici spinge molti operatori a realizzare sistemi integrati di controllo

Più filiere per combattere le frodi

Dalla selezione delle materie prime alla trasformazione l'esempio di alcune aziende cerealicole

Filiera biologica italiana: scelta o necessità? È una scelta per le aziende biologiche che intendono valorizzare le proprie produzioni, puntando sull'origine e sulla qualità. Ed è sempre più una necessità, soprattutto per filiere lunghe e complesse.

«Purtroppo anche il biologico deve fare i conti con il problema dell'infiltrazione di operatori senza scrupoli che spacciano prodotti convenzionali per biologici, con falsi certificati di conformità – spiega Massimo Govoni, fondatore della società di consulenza Bioqualità Sg di Reggio Emilia –. Attraverso la filiera l'azienda progetta un sistema di monitoraggio continuo dell'intero processo, individuando e controllando tutti i soggetti coinvolti, con la garanzia di un approvvigionamento sicuro delle materie prime. Il gioco di squadra è quindi un valore aggiunto e insieme una barriera contro le frodi».

Come ha fatto la cooperativa Progeo di Modena, puntando sulla garanzia di filiera e creandone una interamente dedicata al grano tenero biologico italiano. I produttori biologici in rete sono 400, tra Emilia Roma-

gna, Puglia, Veneto, Lombardia, Toscana e Umbria; 130mila i quintali di grano raccolti, 100mila i quintali di farina prodotti. La cooperativa fa parte del Gruppo Progeo, con un giro d'affari di 324 milioni di euro, per il 10% realizzato con il biologico.

«Filiera significa impegno e responsabilità: dalla selezione delle sementi all'assistenza agronomica, dai contratti di coltivazione al ritiro e allo stoccaggio delle materie prime, fino alla collaborazione con le industrie di trasformazione – spiega il product manager di Progeo, Giampaolo Rovatti –. È un cambio di prospettiva che mette al riparo dalla scarsa sicurezza del mercato libero e dalle speculazioni sui prezzi delle materie prime. Per gestire una filiera occorre una cultura, una storia. In pratica ci siamo ricollegati a quanto già facevamo nel 1984. Così non acquistiamo più il grano sul mercato, per esigenze qualitative o per l'incremento delle vendite, ma solo dai nostri produttori biologici».

Anche Iris, storica cooperativa del biologico con sede a Calvatone (Cremona), ha messo in rete 80 piccoli

agricoltori di diverse regioni italiane. Dalle loro terre e da quelle della cooperativa arrivano il grano duro e tenero, il farro, i grani antichi, i pomodori e gli ortaggi che diventano pasta, farine, prodotti da forno e conserve.

«La svolta verso il controllo diretto dell'intera filiera produttiva della pasta – sottolinea il presidente, Maurizio Gritta, 57 anni, uno dei fondatori – è arrivata nel 2005, con l'acquisizione del vicino pastificio Nosari. L'abbiamo risanato grazie al cofinanziamento dei consumatori, abbiamo salvaguardato occupazione e competenze, portato la produzione bio al 100%, sviluppato la filiera chiusa agricola, premiando la qualità. Lo scorso anno i nostri produttori hanno ricevuto in media il 15% in più del prezzo più alto di mercato del bio. E ora stiamo cercando altri agricoltori per coprire l'incremento produttivo».

Con Iris lavorano 56 persone, tra azienda agricola, commerciale e pastificio. Il 2012 si è chiuso con un fatturato di 13 milioni di euro, con una quota di export pari al 55 per cento.

Ma la questione non ri-

guarda solo le cooperative. Agribosco di Sigillo (Perugia), Srl della famiglia Presciutti Cinti, ha costruito la sua filiera bio, anno dopo anno, attraverso il Consorzio AgroBiologico Agribosco. Fondato nel 2005, attualmente associa un centinaio di agricoltori tra Umbria, Toscana, Marche, Lazio, Molise e Puglia, con 4.500 ettari dedicati alla coltivazione biologica di antiche varietà di cereali e legumi.

«Filiera per noi significa legame con la terra, con gli agricoltori, con i clienti – osserva il direttore, Marzio Presciutti Cinti –. Non vendiamo secondo le richieste dei clienti, ma creiamo insieme a loro progetti di filiera, allargando la nostra base agricola in funzione delle possibilità di vendita. Tutto il ciclo produttivo è sotto il nostro diretto controllo, nei nostri impianti: dallo stoccaggio alla selezione e decorticazione, dalla molitura alla trasformazione, fino al confezionamento di cereali, legumi, farine, zuppe, piatti pronti, specialità, miele e confetture».

L'azienda che ha chiuso il 2012 con un fatturato di 3,4 milioni, per tre quarti sui mercati esteri, esporta in una ventina di paesi. ●

LE TRE AZIENDE «MODELLO»

Iris coop agricola Alla cooperativa cremonese (www.irisbio.com), specializzata nella produzione di cereali e pasta, sono collegati in rete 80 agricoltori di diverse regioni italiane

Progeo Sca La società cooperativa agricola di Masone (Reggio Emilia) (www.progeomolini.it) conta 400 agricoltori in rete di Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Puglia che operano lungo la filiera del grano tenero bio

Agribosco Srl La società di Sigillo (Perugia) che fa capo alla famiglia Presciutti Cinti (www.agribosco.com) può contare su un centinaio di agricoltori dell'Italia centro-meridionale che trattano antiche varietà di cereali e legumi