

L'INCHIESTA. VIAGGIO TRA LE DITTE CHE PRODUCONO MERCI IN MODO NATURALE



Nel regno del biologico che conquista tutta l'Italia

Sono veronesi le aziende bio che hanno la leadership nazionale del settore. Decine di piccoli produttori uniti in cooperativa che esportano nell'intera Europa. **di Marco Sedda**

Asentir parlare Paolo Fontanabona, titolare dell'azienda omonima a pochi chilometri da Verona, il biologico più che una scelta imprenditoriale o di mercato è una filosofia di vita. La sua azienda ha abbracciato il biologico dal 1982, quando chi ne parlava, in Italia come in Europa, era visto come un marziano o un visionario. «Non c'era nessuna legge che ci tutelasse - spiega - basti dire che il primo regolamento europeo è del 1991». Paolo, 30 anni, è il figlio del pioniere e oggi è lui a condurre l'azienda di famiglia che si estende su 10 ettari de-

dicati all'orticoltura, in serra e a campo aperto, e alla frutticoltura. «La decisione di convertirsi al biologico arrivò dopo la pubblicazione di uno studio dell'Istituto oncologico romagnolo che dimostrava che c'erano più tumori in campagna che in città». Oggi la sua proprietà è circondata da siepi e al suo interno ha un boschetto: «servono perché ospitano un insieme di insetti anche dannosi che però sono cibo per quelli utili, come per esempio le coccinelle». Ora sta finendo di costruirsi la casa, rigorosamente bio: «È stata fatta con materiali che ci permettono di non usare il riscal-

damento, di non inquinare e di essere indipendenti». La sua azienda fa parte della Cooperativa Primavera che riunisce 90 produttori della provincia di Verona e di quelle limitrofe. La cooperativa controlla la Brio spa, che con i quasi 40 milioni di euro di fatturato nel 2007 (in crescita del 10 per

La cooperativa agricola Primavera ha 90 soci e controlla Brio, società per azioni che fattura circa 40 milioni di euro

cento rispetto al 2006) è la più grande società del Veneto e la seconda in Italia nel settore biologico. «È anomalo che una cooperativa agricola controlli una società commerciale - dice Paolo Steccanella, presidente di Brio - ma in questo modo siamo riusciti ad eliminare gli intermediari tra i produttori e i consumatori». Brio è una vera potenza del biologico: fornisce tra l'altro le mense scolastiche di Roma (dove ogni giorno si servono circa 75 mila pasti) e di Venezia, ma ricava la metà del suo fatturato grazie alle richieste che arrivano dall'estero, soprattutto dal Nord Europa e in particolare dalla Germania.

«Siamo il maggior esportatore di prodotti biologici d'Italia», dice orgoglioso Steccanella. Brio non si occupa solo del commerciale: «L'azienda fa anche ricerca. Cerchiamo di salvaguardare le biodiversità perché rappresentano un patrimonio genetico importante. In Lessinia, per esempio, abbiamo recuperato una ventina di qualità di mele e una decina di tipi di pere che rischiano di scomparire per sempre. Per questo - continua Steccanella - abbiamo creato una piccola banca genetica e stiamo proponendo ai consumatori varietà di frutta di cui rimanevano pochi esemplari, anche

FOTO: E Polis



se erano comuni sino a un secolo fa». Produrre biologico costa, soprattutto in termini di quantità: «Rispetto alle produzioni che fanno uso della chimica, il calo si può stimare tra il 10 e il 40 per cento». Ma come si può garantire che il prodotto certificato come biologico lo sia veramente? Lo spiega Ivano Soave, agronomo della società: «Facciamo i controlli a campione sul terreno e sulle piantine o sui frutti quando sono ancora acerbi, e in particolari periodi dell'anno. Sul cavolfiore, per esempio, le analisi si fanno sulle foglie esterne e più vecchie, quelle che di solito si buttano, che fotografano bene la situazione.

Su patate, carote e cipolle le analisi le facciamo sul terreno». Oltre che commercializzare i prodotti dei soci della cooperativa, Brio compra a sua volta anche i prodotti biologici di altre aziende fornitrici, selezionate negli anni in tutta Italia. In questo modo riescono a soddisfare le esigenze dei loro clienti, soprattutto esteri, anche quando richiedono prodotti che i soci non coltivano. «Se uno vuole imbrogliare può farlo - dice Soave - ma un tecnico se ne accorge dalla resa del campo e dai concimi usati. Ma l'importante è conoscere le aziende fornitrici e verificare il metodo di coltivazione che utilizzano». *

S''

SPECIALE

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare



Normativa europea

■ Da poco nell'Unione Europea è entrato in vigore il regolamento del Consiglio Europeo numero 834 del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici che abroga il regolamento Cee numero 2092 del 1991.



I big veronesi

■ Oltre a Brio ci sono Naturasi, la prima catena europea di supermercati biologici, che conta 59 punti vendita in Italia e 3 a Madrid. Fattura circa 60 milioni di euro. Carnesi è una macelleria presente a Verona, Vicenza, Padova e Milano. Nel 2007 ha fatturato 8 milioni di euro.



L'associazione

■ Assobio è l'associazione nazionale delle imprese di trasformazione e distribuzione di prodotti biologici. La sua missione è l'impegno a progettare e condurre interventi di rappresentanza negli ambiti istituzionali. Aderisce a Federbio, la federazione unitaria italiana.



I negozi in provincia

■ Negozi bio si trovano ad Afifi, Campagnola di Zevio, Caselle di Sommacampagna, Cerea, Isola della Scala, Legnago, Malcesine, Parona, Pescantina, Povegliano, San Bonifacio, San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio Valpolicella e Villafranca. A Verona sono dieci i negozi bio.



Il record mondiale

■ L'Italia detiene il record mondiale di agricoltori biologici: sono oltre 45 mila. Le aziende di trasformazione e commercializzazione, alcune delle più importanti hanno sede nel veronese, sono poco meno di 5 mila, mentre i negozi specializzati sono oltre mille.



I Gruppi d'acquisto

■ Gas è l'acronimo di Gruppi di Acquisto Solidale. Sono consumatori che si mettono assieme per comprare grosse quantità di prodotti e così risparmiare. La cooperativa Primavera lavora molto con loro tramite le vendite dirette con le Fattorie. In provincia ci sono 18 Gas.

MENU' DI PASQUA

ANTIPASTI: carpaccio di salmone - tortasalata di verdure
PRIMI PIATTI: tortellini tartufo e funghi - risotto primavera con petto d'oca affumicato
SORBETTO
SECONDI PIATTI: agnello alla trapanese - straccetti di manzo con grane a scaglie e funghi freschi contorno di verdure miste gratinate
DOLCE: colomba pasquale in crema al vino paszito
VINI: riesling Pin dei Vicari - rosso Vicari Oltrepo' Pavese Prosecco

PREZZO € 40,00

Ristorante Pizzeria
Specialità cucina
Bavarese

Chiuso Sabato e Domenica a pranzo e lunedì



La Birra prodotta con metodo artigianale dal 1890



TELEFONO 3495924784

VIA MAGLIO, 40 - 37036 - SAN MARTINO B.A. (VR)
TEL. 045 8780800 - FAX 0458780758