

Dal possibile calo dei prezzi alla lotta alla contraffazione: il biologico alla prova del mercato



Un'intervista con Lucio Cavazzoni, presidente del gruppo Alce Nero

Quello del biologico è un settore in continua crescita. Crescono i consumatori, i fatturati, le aziende e in alcuni casi i problemi legati a chi vende per biologico ciò che biologico non è.

Da fenomeno di nicchia a comparto merceologico, il biologico è oggi chiamato a confrontarsi con il mercato con l'obiettivo di cavalcarne le potenzialità senza perdere la sua vocazione originaria, quella "promessa di salute" di cui parla su "A Conti Fatti", rubrica domenicale trasmessa da Radio Vaticana Italia,

Lucio Cavazzoni, presidente di Alce Nero, gruppo che riunisce raggruppa agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici.

[ASCOLTA L'INTERVISTA](#)

Con Alce Nero siete sul mercato del biologico fin dalla fine degli anni '70. In questo tempo come avete visto cambiare il settore?

Da quegli anni ancor prima che sul mercato siamo sui campi a fare biologico. Negli anni '70 la chiamavano agricoltura alternativa, il termine biologico comincia ad essere usato agli inizi degli anni '80, ed era veramente una questione da pionieri, anche se erano tante le imprese, soprattutto cooperative di giovani che portavano avanti questa idea in reazione all'agricoltura industriale che si stava affermando in quei tempi, un'agricoltura massiva che cominciava seriamente a fare a meno degli agricoltori e ad utilizzare la chimica.

Il mercato parte molto dopo, in Nord Europa e da noi nel Nord Italia e inizialmente fa una gran fatica perché i primi prodotti biologici non riuscivano a sopportare la competizione con la bellezza, l'estetica del prodotto convenzionale sorretto da una chimica forzosa.

Oggi è cambiato tutto, c'è una sensibilità culturale molto importante e per un numero sempre maggiore di famiglie, al di là del censo e del reddito, al centro c'è la salute e il biologico è il primo prerequisito per la salute.

Ora il grande tema è il recupero di varietà precedenti alle ibridazioni che si sono concentrate solo sul super produttivismo tralasciando l'integrità delle caratteristiche qualitative dei prodotti che sono quelle che oggi più ci mancano e che producono le intolleranze dei giorni nostri.

L'aumento dell'offerta di biologico porterà ad un abbassamento dei prezzi?

Si, in particolare deve portare a un abbassamento dei prezzi per quanto riguarda l'ortofrutta, la cui produzione oggi è ancora molto poca, molto sacrificata, molto parcellizzata, ma più crescerà il suo consumo più si troveranno luoghi, mercati, isole all'interno dei supermercati che potranno vendere ortofrutta biologica, più il prezzo scenderà perché è ancora la logistica la componente che influisce negativamente sulla qualità e sul prezzo dell'ortofrutta, del fresco.

Ma il vero biologico vero non vuol dire solo fare agricoltura senza chimica, è la ricetta di un recupero di varietà che facciano bene. Per fare l'esempio dei latticini, il fatto che una mucca mangi delle erbe, del fieno anziché dei cereali modifica completamente la produttività della mucca e soprattutto le caratteristiche del latte.

Il biologico come noi lo intendiamo è un biologico che riprende i pascoli, una logica di allevamento tradizionale, una logica di vitalità dell'animale che non può essere una macchina da latte, che tra l'altro compete con noi sui consumi dei cereali, ma che recupera il suo ruolo integrato all'interno di un distretto agricolo produttore di un biologico vero e sano.

Sul fronte della tutela sia del prodotto che del consumatore molto è stato fatto in Italia con le diverse certificazioni. Nel settore biologico come siamo messi?

Non bene, ci lamentiamo molto della facilità con la quale si può frodare il biologico.

Frodare il biologico è una colpa ancor più grave perché nel biologico c'è una promessa di sanità e salubrità quindi a chi froda in questo campo dovrebbe essere inflitta una pena doppia perché tradisce doppiamente.

Purtroppo ci sono ancora delle falle nella certificazione, in questi giorni c'è una norma nuova da parte del ministero che cerca di porre rimedio, ma dobbiamo ancora approfondirla, ma oltre ai controlli serve anche molta coscienza da parte di chi compra, soprattutto nelle fasi intermedie più che a livello di consumatore finale.

Proprio per informare il consumatore portate avanti il progetto "Campi da sapere".

Nel biologico non parliamo mai di consumatore perché è un controsenso. Consumare è sinonimo di distruggere mentre nel biologico funziona una vera circolarità per cui non si consuma, ma si fruisce.

Con "Campi da sapere" abbiamo portato intellettuali, ricercatori nei campi; non abbiamo voluto portarli nelle città dove in genere si trovano i fruitori dei nostri prodotti, ma li abbiamo voluti portare dove sono i nostri produttori anche per dare un riconoscimento a chi si impegna tutti i

giorni a lavorare bene perché fare un cibo sano, un cibo vero, un cibo buono è un atto di amore.

Il gruppo Alce Nero ha chiuso il 2016 con un attivo importante. Quali sono adesso le vostre prospettive?

Siamo cresciuti molto in questi 4-5 anni, ora vogliamo cercare di contaminare più settori possibili, vogliamo sperimentare tutti i campi all'interno dei quali è possibile fare non soltanto un cibo biologico, ma un cibo vero, un cibo sano.

Ci sforziamo continuamente di produrre un matrimonio, un incontro tra l'agricoltore, il trasformatore del prodotto e il creatore dell'insieme delle materie prime che vanno a comporre una minestra già fatta piuttosto che una pizza che è tutta fatta con i nostri grani, i nostri pomodori, il nostro olio, i nostri capperi .

Secondo obiettivo è sviluppare relazioni trasversali sul piano culturale perché il biologico è innanzitutto il risultato di un movimento culturale prima ancora che culturale.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Dal-possibile-calo-dei-prezzi-alla-lotta-alla-contraffazione-il-biologico-alla-prova-del-mercato>