

18

NEWS

# La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE  
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE  
LA VIGNA





## **LA VIGNA NEWS**

Anno 4, n° 18 - Vicenza 15 settembre 2012

### **Editrice**

Centro di Cultura e Civiltà Contadina  
Biblioteca Internazionale "La Vigna"  
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza  
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

### **Direttore responsabile**

Mario Bagnara

### **Redazione**

Alessandra Balestra > [alessandra.balestra@lavigna.it](mailto:alessandra.balestra@lavigna.it)  
Alessia Scarparolo > [alessia.scarparolo@lavigna.it](mailto:alessia.scarparolo@lavigna.it)

### **Coordinamento**

Attilio Carta

### **Segretaria di produzione** > [segreteria@lavigna.it](mailto:segreteria@lavigna.it)

Rita Natoli

### **Bibliotecaria** > [biblio@lavigna.it](mailto:biblio@lavigna.it)

Cecilia Magnabosco

### **Segretario Generale**

Massimo Carta

### **Progetto grafico e impaginazione**

Paolo Pasetto, Vicenza

Registrazione Tribunale di Vicenza n. 1170 del 3 marzo 2008

Si ringraziano per la collaborazione  
e la ricerca delle immagini  
Marco Santagiuliana ed Elisa Venturini.  
Per le foto si ringrazia il Palazzetto Ardi di Gambellara

# 18

## Indice

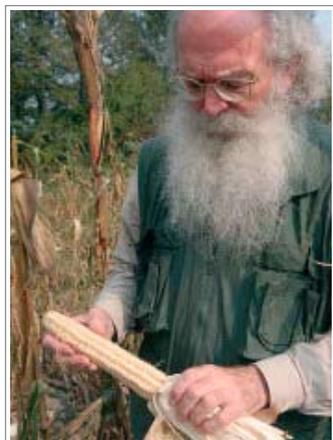
---

### EDITORIALE

#### Le varie facce del biologico

- 6 *Gino Girolomoni, poeta contadino e padre del biologico in Italia*
- 14 *Intervista doppia: Guido Fidora e Jacopo Goracci*
- 24 *Vini naturali, biologici e biodinamici: luci e "ombre"*
- 28 *La sfida di Luca Rigon al mercato del vino convenzionale*
- 34 *Michela Cariolaro: una storia che porta al biologico*
- 44 *Ovo sapiens, ovo biologicus*
- 50 *Biennale di Architettura e "La Vigna"*
- 52 *Amici de "La Vigna"*
- 55 *Progetto "Adotta un libro"*

## Intervista a Guido Fidora



### Chi è Guido Fidora?

Sono nato a Venezia nel 1930, quindi ho un po' di anni accumulati. Ho iniziato gli studi di ingegneria a Padova, ma contemporaneamente mi dedicavo a molti altri interessi, in particolare all'azienda di famiglia a Vigolotta di Cogna, in provincia di Venezia. I miei interessi sono sempre stati molto ampi: dalla filosofia alla storia dell'arte. A un certo punto ho anche seguito un corso di psicologia del lavoro e orientamento professionale, scrivendo delle dispense che ricavavo dagli appunti che prendevo durante le lezioni, perchè mancava qualsiasi testo per studiare. Ho lavorato per alcuni anni al Centro d'intervento professionale di Padova, poi sono passato all'ENPI, l'Ente nazionale per la prevenzione degli infortuni, dove ho fatto delle selezioni per gli operai, in particolare per i tecnici automobilisti, e quindi al Camin di Napoli, dove ho fatto selezioni nel Centro di istruzione delle maestranze meridionali: andavo a Napoli quindici giorni al mese e poi ritornavo nel Veneto, anche perchè nel frattempo seguivo direttamente la direzione dell'azienda agricola di famiglia che non andava molto bene. Ad un certo punto ho

## Intervista a Jacopo Goracci



### Chi è Jacopo Goracci?

Nato nel 1977, laureato in Scienze della produzione animale a Pisa. Mi sono subito appassionato e interessato a tematiche come la zootecnia e l'agricoltura biologica, il benessere animale e la qualità dei prodotti, conseguendo il dottorato di ricerca proprio sullo stretto legame che unisce l'utilizzo del pascolo alla qualità della carne di suini di razza Cinta Senese, una razza autoctona toscana. Dal 2005 ho la fortuna di vivere e lavorare presso la Tenuta di Paganico, un'azienda agro-zootecnica biologica che vuole essere e rimanere una realtà maremmana radicata sul territorio, custode di tradizione e ambiente. Nei 1500 ettari di boschi, seminativi e pascoli di questo magnifico e stimolante ambiente alleviamo bovini di razza Maremmana, Chianina e Limousine, cavalli Maremmani e suini Cinta Senese. Inoltre coltiviamo circa 3 ettari di vigna (S.Giovese, Colorino e Cilieggiolo) e 850 piante di olivo. Dopo essersi dedicata all'organizzazione e alla razionalizzazione dell'azienda con tutti noi, da circa tre anni Maria Novella Uzielli, amministratrice dell'azienda e vero e proprio propulsore delle innovazioni in atto, ha

quindi abbandonato il lavoro di psicologia e mi sono dedicato esclusivamente a mettere a posto l'azienda agricola.

### **Come si è avvicinato al biologico?**

Per qualche anno mi dedicai all'azienda di famiglia con i sistemi tradizionali di allora, quindi con un uso abbondante di sostanze chimiche, perchè anche gli ispettorati agrari e l'Università dicevano che era impossibile coltivare senza sostanze chimiche.

Poi decisi di diminuire le dosi: facevo una miscela di un paio di diserbanti in dosi molto basse. In Italia non c'erano libri su cui studiare la materia agricola, gli unici dati tecnici erano distribuiti dai venditori stessi di sostanze chimiche: a un certo punto cominciai ad essere diffidente, per questo mettevo dosi molto basse solo in copertura e nelle zone dove c'erano le malerbe, che volevo combattere. Dopo circa tre anni ho visto che sui campi dove avevo messo il mais un anno, gli anni seguenti, sia che ci fosse il frumento o l'erba medica, nel mese di maggio c'erano delle chiazze dove queste colture ingiallivano e poi morivano. Ciò mi ha enormemente allarmato perchè credevo di aver preso tutte le precauzioni per non avere dei danni sulle colture seguenti, invece non era stato sufficiente: ho avuto una crisi notevole, ho ripensato a tutto quello che stavo facendo e dopo qualche mese, eravamo nel 1973, ho deciso di smettere completamente con tutte le sostanze chimiche che usavo nella campagna, con una sola eccezione per i vigneti, dove ho continuato a dare il solfato di rame perchè ho ritenuto che il problema della peronospora che attaccava le vite non si potesse risolvere con altri mezzi.

Ecco quindi come sono entrato nel periodo dell'agricoltura biologica quando ancora di questo sistema si parlava ben poco.

### **Cos'è il biologico?**

È un sistema di fare agricoltura. Il termine è stato ormai stabilito dall'Unione Europea. Si può dire che sia un sistema alla pari di altri che vengono utilizzati, all'interno del quale si possono riconoscere diversi settori, come per esempio il biodinamico nel quale io, ad essere sincero, non mi riconosco. Non riesco ad abbracciare quelle visioni fideistiche abbastanza

deciso di aprire un punto vendita aziendale con macelleria, salumeria e ristorante: l'Opificio. In questo luogo avviene la trasformazione della materia prima in prodotto finito; non a caso è sorto proprio all'interno dell'edificio che ospitava officina, fucina del fabbro, mulino e falegnameria dell'azienda.

Per distinguersi dai deludenti "alberghi di campagna" che troppo spesso sorgono in Toscana sotto l'egida del marchio "agriturismo", cerchiamo di offrire anche un'ospitalità che legni il più possibile le diverse attività agricole alla vita degli ospiti, che faccia assaporare, anche se solo per poco, la ciclicità della natura, il susseguirsi delle diverse azioni del contadino in base alla vita dell'ecosistema.

### **Come si è avvicinato al biologico?**

Ho avuto la fortuna di provenire da una famiglia che ha creduto e "investito" nell'alimentazione bio fin dai primi anni '80. Questo forte background ha fatto in modo che si radicasse e si sviluppasse in me l'idea che l'alimentazione non rappresenti solamente nutrizione e salute, ma anche politica e mercato. Ogni nostra scelta alimentare ha piccole ma fondamentali ripercussioni sulle direzioni del Mercato con la "M" maiuscola. Il Mercato non ha etica, ma si muove solamente verso la rotta data dalla richiesta e spinge la produzione tanto più velocemente quanto più rapida è la crescita della domanda. Il biologico per me ha sempre incarnato l'idea di una produzione fatta guardando oltre il mero guadagno nel breve periodo, garante comunque di freschezza, stagionalità, bontà, salubrità e stimolo costante verso la riscoperta di razze e varietà locali così come di tradizioni culinarie.

### **Cos'è il biologico?**

Per capire bene cosa si intende per biologico, mi riallaccerei all'ultima parola da me detta: "ecosistema". Questo è "una porzione di biosfera delimitata naturalmente, cioè l'insieme di organismi animali e vegetali che interagiscono tra loro e con l'ambiente che li circonda". Non è forse questa la descrizione di un'azienda agricola?

Il biologico NON è un disciplinare, NON è un rispettare regole imposte dall'uomo per l'uomo, ma è

diffuse tra chi fa agricoltura biologica e biodinamica, cioè quella sicurezza per cui esistono delle forze fuori dal mondo, dai pianeti o dagli astri, che possano modificare il sistema di crescita delle piante.

Il mio sistema qualche volta l'ho chiamato "agricoltura biologica galileiana" perchè ho una formazione abbastanza scientifica, anzi, direi completamente scientifica, che ho portato anche nel modo di fare agricoltura: come ha fatto Galileo, sperimento e cerco di capire le leggi che regolano la crescita delle piante e lo sviluppo degli animali allevati.

Mi sono sentito abbastanza vicino al sistema di agricoltura biologica di Gino Girolomoni, che è stato un mio carissimo amico per molti anni e che ha iniziato a fare agricoltura biologica nelle Marche più o meno negli anni in cui io ho iniziato nel Veneto. Purtroppo Gino è mancato nei primi mesi dell'anno improvvisamente, non ce l'aspettavamo proprio.

### **Qual'è il rapporto tra scienza e mondo biologico?**

Ci sono molti punti di attinenza e di collaborazione, ma anche molte distanze. Ho già citato l'agricoltura biodinamica che, vorrei precisare, è un ottimo sistema di fare agricoltura biologica perchè ha un aspetto "sacrale" che molti agricoltori hanno dimenticato negli ultimi decenni, mentre un po' di sacralità bisognerebbe che tutti riuscissimo a mantenerla.

Dal mio punto di vista questa sacralità è però un po' troppo esagerata, a scapito della sicurezza che può dare invece la sperimentazione.

Quanto all'Università e, in particolare, alle Facoltà di agraria, ci sono molti scienziati di Agricoltura o di Scienze agrarie che hanno un atteggiamento positivo nei confronti dell'agricoltura biologica, per lo meno di quel sistema di fare agricoltura biologica che io chiamo galileiano: sia a Padova che in altre città universitarie, come Pisa, per esempio, ma anche nelle Marche, ci sono professori molto attenti al sistema biologico. La Facoltà di Firenze ha un corso di agricoltura biologica, come quello che c'era a Padova per alcuni anni e che poi purtroppo è stato annullato a causa della scarsa adesione degli studenti, forse perchè hanno sbagliato a presentarlo o a gestirlo, o chissà per quale altro motivo.

Rimangono comunque molte tesi di laurea sull'argo-

uno stimolo all'ascolto, al ragionamento e alla conoscenza di ciò che la Natura ci suggerisce, ci grida da sempre. Il biologico è la ricerca di armonia tra il nostro agire e l'ambiente entro il quale agiamo, con pazienza e rispetto. È quindi opportuno distinguere l'agricoltura "semplicemente" certificata, che trova spazio su verdi scaffali entro catene di supermercati, da quella arricchita di valori e ideali venduta direttamente dai produttori in botteghe contadine o in azienda.

### **Qual è il rapporto tra scienza e mondo biologico?**

Direi basato sul "riduzionismo cartesiano". Mi spiego meglio. Pochissime ricerche prendono in considerazione l'ecosistema-azienda nel lungo periodo. Pochissime valutano il suolo come un vero e proprio biotopo, cioè una parte di un ambiente dove vivono organismi vegetali ed animali i quali nel loro insieme formano una biocenosi. Biotopo e biocenosi danno origine ad una unità funzionale chiamata appunto ecosistema. Un biotopo, quindi anche il suolo, rappresenta una componente fondamentale dell'intero ecosistema. Una ricerca quindi che vada a valutare esclusivamente la quantità di prodotto raccolto e/o la sua percentuale di proteina, per esempio, non potrà apportare conoscenza al settore del biologico, così come non potrà aiutare le scelte tecnico-gestionali di tecnici e contadini. Per esempio, un campo biologico messo in una rotazione decennale o ventennale può nell'immediato non fornire rese ad ettaro pari ad uno stesso convenzionale diserbato e concimato, ma potrà altresì garantire una "vita" che lo renderà sempre meno schiavo dagli input esterni, sia in termini di energia che di nutrienti, garantendo costanza ed equilibrio nei raccolti. Vi è un immenso bisogno di ricerca, ma di una ricerca che prenda in esame un ecosistema, una ricerca che coinvolga naturalisti, geologi, biologi, così come agronomi e veterinari. Una ricerca intelligente, paziente e lungimirante.

### **Il mondo accademico ha perplessità nei confronti del biologico?**

Io penso sempre che se una persona mostra perplessità davanti ad una novità è per difesa o ignoranza. Meglio sarebbe provare curiosità verso il nuovo.

mento, alcune delle quali sono state fatte proprio nella mia azienda e che io stesso ho seguito personalmente; inoltre, ho promosso degli studi che sono stati fatti e finanziati dal Piano di sviluppo rurale del 1992, in particolare quello che serviva all'agricoltura biologica: purtroppo il primo approccio che molti studiosi hanno verso l'agricoltura biologica è quello di fare il confronto fra i vari sistemi di agricoltura, aspetto molto limitativo, invece che concentrarsi sui mezzi e le tecniche utili per migliorare il sistema, cosa che si può fare soltanto lavorando all'interno di aziende biologiche e poi diffondendo i risultati ai colleghi.

### **Il mondo accademico ha perplessità nei confronti del biologico?**

Il mondo accademico non ha un atteggiamento uniforme verso l'agricoltura biologica, ma questa è una cosa naturale. Anche sulla "particella di Dio" di cui si è parlato quest'estate non tutti erano d'accordo: un po' in tutti i campi ci sono punti di vista diversi, ed è giusto che sia così. Ho visto, però, che un notevole numero di studenti di agricoltura non ha niente in contrario verso l'agricoltura biologica, anche perchè quasi tutti prima o poi si rendono conto delle esagerazioni che l'agricoltura chimica ha portato e bisogna porvi rimedio se vogliamo continuare a fare agricoltura nel futuro. Anni fa è stato invitato a Padova Miguel Altieri, docente all'Università di Berkeley in California e coordinatore dei programmi di Agricoltura Sostenibile delle Nazioni unite, che ha parlato dell'impossibilità di continuare a utilizzare una dose di energia superiore a quella che poi l'agricoltura produce, distruggendo le energie fossili per produrre energia in granella, per esempio di mais, che si sarebbe potuta produrre, anche se in quantità inferiore, con un dispendio molto inferiore di energia se si fossero utilizzati i sistemi dell'agricoltura biologica.

### **E gli istituti agrari e alberghieri?**

Prendendo in causa gli insegnanti di altri livelli di educazione, ci si imbatte in varie posizioni. A Castel-franco Veneto, in provincia di Treviso, c'è stato un preside che era nettamente a favore dell'agricoltura biologica, coltivava con metodi biologici anche i suoi campi all'interno dell'istituto e ha anche sostenuto la spesa di certificazione del biologico per il proprio

Soprattutto nel campo della ricerca.

Diciamo che fare ricerca nel settore del biologico scardina un po' tutti i sistemi iper-specializzati sui quali si fonda la ricerca italiana. Un ricercatore con le proprie competenze molto specifiche potrà così solamente analizzare un piccolissimo frammento del "tutto" e i risultati ottenuti non avranno alcun senso se non messi in relazione con quelli provenienti da tutte le altre discipline.

### **E gli istituti agrari e alberghieri?**

Insegnare il sistema biologico è tanto stimolante, perchè si lavora con ragazzi con menti giovani e permeabili, quanto difficile. I ricercatori e i professori dovrebbero per primi "scardinare per poi ricostruire da capo" tutte le loro certezze e le loro sicurezze. Iniziare a ragionare in modo olistico e interdisciplinare, non temendo il confronto e la critica. E' accaduto un drammatico salto generazionale: l'impegno, la passione quotidiana e faticosa, sia fisicamente che mentalmente, legata all'andamento variabile degli anni e delle stagioni è andata a contrapporsi anni fa alla nuova idea di lavoro stabile, sicuro e routinario delle fabbriche, facendo cadere di fatto il mestiere di "lavoratore della terra" nell'onta. Questo, unito al potere economico che l'agricoltura continuava ad avere nel dopoguerra, ha fatto sì che i contadini abbiano iniziato a spingere i propri figli lontani da loro, dalle loro terre, dai loro sacrifici, interrompendo così un know-how millenario che legava tutte le differenti generazioni alla Terra. In questo modo le scuole si sono riempite di studenti motivati e volenterosi, gli uffici di impiegati zelanti e intelligenti, ma le campagne sono rimaste in mano a sempre meno contadini costantemente più vecchi. Questo salto generazionale comporta oggi in campagna una forte mancanza di saper fare, unita ad una meccanizzazione sempre più avanzata, quasi nata per colmare la mancanza di ingegno e conoscenza dell'ecosistema che il contadino aveva da millenni tramandato di generazione in generazione.

Oggi molto, moltissimo, quasi tutto dovrebbe cambiare per sperare, forse solamente sperare, di poter dare un futuro al nostro Mondo; vi è la forte necessità di una rivoluzione agricola che parta dal rinnovo

istituto. Gli è succeduto un preside meno entusiasta, se così si può dire. Mi risulta che ci siano altri istituti analoghi a questo dove invece l'agricoltura biologica viene insegnata e addirittura applicata: un paio di istituti alberghieri mi hanno chiamato come esperto per parlare del biologico e ho trovato molta attenzione da parte degli insegnanti e degli studenti. Abbiamo anche messo le "mani in pasta" e abbiamo poi mangiato i maltagliati con dei sughi biologici...siamo stati tutti molto soddisfatti!

### **Quali sono i rapporti tra i consumatori e il biologico?**

Molto buoni, nel mio caso. Cerco di vendere il più possibile con il sistema della filiera corta, anzi cortissima, perchè tutto quello che posso fare lo faccio io e tutto quello che non riesco a fare lo faccio fare ad aziende che fanno esclusivamente biologico. La vendita poi è diretta alle famiglie o, quando non è possibile e c'è una richiesta notevole, viene fatta attraverso negozi specializzati.

Mi chiede se i consumatori comprano biologico perchè suggestionati... direi di no. Da cosa potrebbero esserlo? Di propaganda non ne facciamo, le nostre medie aziende, così come le più grandi, fanno pochissima propaganda e quello che si sente alla TV o alla radio sono cose occasionali per periodi limitati. Spesso sono pubblicità di alcune aziende grosse che sono in parte vicine al biologico, ma che non lo sentono molto profondamente.

Qualcosa in più può avvenire da parte dei medici: ce ne sono molti che si avvicinano alla buona alimentazione per motivi di salute e prevenzione e che la consigliano ai propri pazienti. In generale, però, il nostro settore non è molto pubblicizzato.

### **Per il biologico, grande distribuzione organizzata o reti alternative?**

Alcuni supermercati hanno fiutato l'affare nel biologico e quindi hanno dedicato un settore specifico a questi cibi o li hanno inseriti in corsia insieme agli altri alimenti: hanno, per esempio, affiancato la pasta biologica a quella normale, la cioccolata biologica a quella delle marche più conosciute, i legumi e così via.

C'è da dire che ci sono anche dei marchi che assomigliano a quello del biologico ma che non c'entrano

vamento delle popolazioni contadine, che debbono divenire capaci di assumersi l'iniziativa dello sviluppo senza cadere nei modelli del passato industriale di crescita continua, insostenibile ed esasperata.

### **Quali sono i rapporti tra i consumatori e il biologico?**

Negli anni '80 mangiare biologico era una presa di posizione molto forte perchè il cibo bio costava molto, ma molto di più di quello convenzionale. Inoltre era difficilissimo da reperire, perchè commercializzato solamente in rare (e buie) botteghe. Oggi, il bio è divenuto, ahimè, una moda: vediamo genitori che provano soddisfazione ed orgoglio comprando in supermercati 20 gr di omogenizzati bio al figlio, tirando tali vasetti all'interno di carrelli carichi di chili di fragole a dicembre e aranci a luglio. Vi sembra forse questa una scelta intelligente e/o lungimirante? Pensate che questa scelta alimentare possa "salvare" il figlio da malattie e/o garantire un mondo migliore?

Oppure, pensiamo sia ecologicamente premiante un acquisto di un prodotto alimentare certificato biologico, ma proveniente da un altro Paese, o ancor meglio, Continente? Non pensiamo che tutto il "risparmio energetico" accumulato durante la produzione possa essere vanificato da un lungo trasporto molte volte refrigerato? Penso francamente che sussistano molti profondi problemi. Penso che tali costumi siano dettati da ignoranza e superficialità. Solamente uno Stato forte, lungimirante e obiettivo potrebbe, attraverso campagne di sensibilizzazione intelligenti che partano dalle scuole primarie, cercare di far "cambiare rotta" ad un modello di consumo come quello che ci circonda ormai da troppi anni.

### **Per il biologico, grande distribuzione organizzata o reti alternative?**

Quando una buona idea (come per esempio il biologico) inizia a funzionare, l'Uomo è bravissimo a distorcerla per arricchirsi sempre più. Quando i primi contadini-pionieri si sono avvicinati al metodo biologico, rinnegando decenni di agro-industria devastante e totalizzante, mai avrebbero pensato che sarebbero sorte nel giro di qualche decennio grandi catene di supermercati dedicate esclusivamente ai

niente e non sono certificati, così, il consumatore che è poco informato viene indotto all'errore. In Italia i supermercati difficilmente hanno buoni rapporti nei confronti dell'agricoltura e dell'agricoltore in genere. Dico in Italia perchè ho visto che in Austria, per esempio, c'è un rapporto migliore tra grande distribuzione e agricoltori, c'è una forte tendenza a tenere il marchio dell'agricoltore che è stato certificato, piuttosto che mettere un marchio proprio, mentre in Italia questo succede molto raramente o soltanto per ditte molto grosse. Addirittura, un supermercato che si vanta di essere molto propenso di aver fatto un favore all'agricoltura biologica – non posso fare il nome - si è opposto molto duramente quando il presidente del Consiglio Monti aveva cercato di imporre che ci fosse un termine di pagamento piuttosto rapido, in particolare dei prodotti freschi, entro 30 o 60 giorni, fino ad un massimo di 90 giorni per gli altri prodotti, da parte del grande supermercato a favore dei piccoli produttori di biologico. Quindi, se posso dare il mio parere, io sono a favore di quelle poche botteghe che sono specializzate nel biologico e che dagli anni '70 e '80 ad oggi riescono a difendere questa produzione di nicchia, ma che ha davanti un grande futuro: il biologico è uno dei pochi settori dell'agricoltura, infatti, che ancora è in crescita.

### **Quali sono i rapporti tra agroindustria e agroalimentare e biologico, c'è conflitto? E la certificazione?**

Le industrie agroalimentari e i trasformatori in genere hanno ottimi rapporti con gli agricoltori nel caso in cui essi, in genere artigiani, lavorino esclusivamente nel campo dell'agricoltura biologica e siano anch'essi certificati. Un pò più difficile è il rapporto quando ci sono aziende miste o quando l'azienda agricola è mista. Io ne parlo con un pò di cognizione di causa perchè sono all'interno di una commissione di certificazione, un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura. Le grandi industrie in genere tengono il biologico come un settore a parte rispetto a tutto il resto e non lo fanno per sopravvivere, come certi piccoli agricoltori che nei primi anni provano a vedere come va prima di abbracciare completamente il biologico, parliamo invece di aziende che lavorano con la chimica alla grande, con radiazioni magari, e poi, visto che c'è

prodotti biologici. Sulla carta sembrerebbe una cosa entusiasmante, ma oggi sappiamo bene che non lo è. Le GDO hanno effettuato una politica di prezzo ai produttori castrante ed opprimente, che ha reso loro schiavi più che partecipi del successo di marketing ottenuto. Tutto per abbassare i prezzi alla stregua del convenzionale di bassa qualità. Anche in questo caso mi sorge un'altra domanda: a parità di spesa, sarebbe forse meglio mangiare, per esempio, due o tre volte la settimana una carne più cara ma biologica e locale, piuttosto che cibarsi tutti i giorni - commettendo anche un grave errore dietetico-nutrizionale – con una carne "forestiera" che di biologico ha solamente la rispondenza al disciplinare? Fondamentale per questo è ripristinare il rapporto di conoscenza diretta tra produttore e consumatore, rendendolo partecipe del sistema produttivo, un co-produttore come dice Petri.

### **Quali sono i rapporti tra agroindustria e agroalimentare e biologico, c'è conflitto? E la certificazione?**

Il problema della certificazione è enorme, ma per me si può riassumere in due punti fondamentali: l'ente certificatore e le modalità di controllo. Non è difficile pensare che sia una follia l'essere certificati da un ente che tu stesso produttore paghi. Va da sé che ad entrambi convenga che la certificazione continui senza problemi. Chiudere un occhio sarebbe quindi positivo per entrambi. Secondo, i controlli vengono effettuati da controllori che devono basarsi prima di ogni altra cosa sulla rispondenza della documentazione cartacea. La burocrazia regna in campagna! Tutto fila liscio se "la carta" risponde alle aspettative del controllore, diversamente i problemi divengono insormontabili. Il controllo in campagna è molte volte eseguito superficialmente e senza conoscenze tecniche adeguate al ruolo – fondamentale – che il controllore riveste in quel momento, sia per il produttore che per la società intera. Una certificazione partecipativa dove i controllori sono gli stessi produttori che si autocontrollano insieme ai consumatori sarebbe l'unico sistema di garanzia che potrebbe funzionare e che funziona per esempio in molti Paesi del Centro e Sud America, come l'Uruguay ed il Messico.

### **Veniamo alla tavola: quali sono i prodotti più richiesti?**

*Revue Horticole.*



J. Descamps - Sabotier, del.

Gravé par G. Goussier

*Sicana atropurpurea.*

un mercato che tira nel biologico, hanno inventato anche un settore a parte per il biologico: queste sono aziende, per conto mio, da abbandonare il più possibile. Nelle piccole realtà certe volte si è costretti a dei compromessi che mettono tutti un po' in difficoltà: alcune cantine sociali che non riescono a fare esclusivamente biologico perché hanno dei soci che coltivano in modo chimico e hanno molto mosto o uva non biologica che arriva loro, sono costretti a separare la produzione biologica da quella non biologica o a farla in momenti diversi, possibilmente con delle attrezzature o in zone diverse, e non sempre la distinzione è netta, quindi i certificatori hanno dei problemi molto notevoli. Anche i commercianti sono molto pericolosi, specialmente se hanno un'attività che usa prodotti chimici e che promuove in parte anche il biologico, così come gli importatori, perché non sempre l'ente di certificazione che lavora all'estero riesce a controllare tutti i movimenti che vengono fatti, quindi è capitato che prodotti che arrivavano da paesi lontani siano diventati biologici di punto in bianco, chissà come. Il controllo di linea è molto difficile, effettivamente.

### **Veniamo alla tavola: quali sono i prodotti più richiesti?**

I prodotti dell'agricoltura biologica sono, per definizione, di natura diversa. Un'azienda che è molto specializzata in un singolo prodotto, o in pochi prodotti, cozza un pochino con i principi basilari dell'agricoltura biologica che dovrebbe dare un po' di spazio alle rotazioni, alla variabilità, alla biodiversità. A quanto sembra, però, i prodotti più richiesti da parte del pubblico - da quanto mi risulta, anche se non ho dei dati precisi alla mano - sono gli ortaggi e la frutta, forse anche perché nelle scuole, dove ci sono anche delle legislazioni che consigliano o che obbligano a fare pasti con prodotti biologici, i prodotti più facili da reperire sono stati fino ad ora quelli di ortofrutta. I bambini così si abituano a mangiare il frutto senza il bisogno di levare la buccia e sono portati a chiedere ai genitori di comprare frutta biologica anche a casa. Altri prodotti biologici ben richiesti sono la pasta, il latte e i prodotti derivati della soia.

Francamente non so bene quali siano i prodotti più venduti in quantità o in fatturato oggi. So solamente che c'è bisogno di aziende che producano e vendano localmente, per esempio, carni salubri (evitando così gli allevamenti intensivi senza terra), uova provenienti da galline vissute felicemente e per anni (evitando le terribili gabbie che contraddistinguono la situazione attuale), vacche da latte che pascolino l'erba e che vivano più di due soli anni (età alla quale vengono macellate perché non più in grado di reggere il livello produttivo imposto dall'agroindustria), così come verdura e frutta prodotta senza l'impiego di diserbanti e anticrittogamici che distruggono l'ecosistema-terra e inquinano inesorabilmente le acque.