

Biologico o TRADIZIONALE ?

Lo scorso mese di novembre sono andato a Roma per conto di *Ristorando*, per moderare un convegno organizzato nell'ambito della "Settimana della vita collettiva". Un incontro che aveva come tema: "sicurezza alimentare, qualità dell'ambiente, garanzia per la salute, il biologico nella ristorazione collettiva". Durante il viaggio sul Frecciarossa, mi è capitata fra le mani la rivista delle Ferrovie dello Stato; sfogliandola mi sono bloccato davanti ad un articolo che titolava "il bio che fa male", firmato da una certa Federica Neri.

L'articolo riportava i risultati di uno studio inglese certificato dalla "Food Standard Agency" che sostiene che il biologico non sarebbe migliore del cibo ottenuto con i metodi dell'agricoltura tradizionale. Vi si afferma che la fama acquisita dai cibi da agricoltura biologica, su cui molte aziende hanno costruito la propria fortuna, sia una vera bufala.

Lo studio, pubblicato sulla rivista "American Journal of Clinical Nutrition", basa le sue considerazioni mettendo sul confronto fra 162 pubblicazioni sull'argomento; il risultato porta alla conclusione che non emerge prova di alcun beneficio significativo per la salute derivante dal nutrirsi di alimenti cosiddetti biologici. Lo studio è firmato dal professor Alan Dangour, direttore scientifico del progetto.

Pollice verso

Per trovare ulteriori conferme anche in Italia, l'autrice dell'articolo ha chiesto alcuni pareri a ricercatori nostrani; il primo intervistato è stato Angelo Visconti, direttore dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR (Consiglio Nazionale per le Ricerche) il quale, riferendosi allo studio in questione, ha risposto in sintesi che i risultati della ricerca non hanno colto di sorpresa né lui, né la comunità degli scienziati (direi una parte di loro) perché i vantaggi del biologico sono solo pre-



Contrastanti i giudizi di esperti e tecnici del settore. Ma il "regolamento" docet

sunti, e in alcuni casi, questi prodotti sono meno sicuri di quelli convenzionali per la salute del consumatore. A sostegno di tale tesi si riporta l'esempio di alcune micotossine, come le aflatossine, altamente pericolose e cancerogene, che si sviluppano su alcuni alimenti soprattutto di natura biologica.

Il problema delle aflatossine e delle ocrato-

tossine non riguarda solo alcuni prodotti biologici, ma anche gli alimenti convenzionali. Come si ricorderà, alcuni anni fa, in Lombardia, si presentò un'emergenza dovuta alla contaminazione di mangimi destinati all'alimentazione bovina che fece registrare una forte presenza di aflatossine in molte partite di latte, che furono distrutte. Affermare quindi che il

problema riguarda i prodotti biologici è quantomeno riduttivo.

Il professor Visconti sostiene poi che usare pesticidi o come li chiama lui, "organofarmaci", non incide negativamente sulla qualità dei prodotti alimentari e che gli eventuali residui di queste sostanze costituiscono pochissimo rischio per i consumatori. Nell'affermare tale tesi il



professore dimentica tutti i casi di tumore legati al consumo di prodotti con residui di pesticidi, specie in quelle zone dove l'impiego di questi prodotti è stato massiccio, e i casi d'inquinamento di pozzi d'acqua con atrazina (diserbante).

L'intervistato prosegue affermando che i prodotti italiani sono sottoposti a controlli rigorosissimi cui talvolta i prodotti da

agricoltura biologica sfuggono se non seguono la normale filiera distributiva. Quindi, secondo quanto asserisce Visconti, è più facile imbattersi in un prodotto poco sano andandolo a comprare da un contadino piuttosto che al supermercato, perché più si è piccoli, produttivamente parlando, più è facile eludere i controlli. Da tali convinzioni deriva un



suo caloroso invito ad acquistare nei supermercati.

È doveroso a questo punto fare alcune precisazioni. Innanzitutto, per azienda biologica non necessariamente si intende una realtà di piccole dimensioni, come dimostrano alcuni esempi quali la Granarolo, la Fratelli Brambilla (che conta 700 capi di bestiame) o la società Alma Verde. Nel caso poi di piccole aziende che vendono direttamente al consumatore non tutte sono biologiche, ma ce ne sono anche di convenzionali. L'affermazione riportata più sopra mi sembra perciò quanto meno affrettata.

Che dire poi dei casi di diossina nelle mozzarelle di bufala campana oppure dei casi di sofisticazione di formaggi effettuata da un'azienda di Cremona che lavorava prodotti scaduti e di pessima qualità per grosse aziende alimentari? E della "mucca pazza" legata al consumo di mangimi provenienti dalla grande industria?

Altri pareri

La giornalista prosegue nel sentire illuminanti pareri sull'argomento, ed intervista

Carlo Cannella, presidente dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e professore ordinario di Scienza dell'Alimentazione presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università La Sapienza di Roma.

L'intervista, naturalmente, verte sempre sullo stesso argomento: nello specifico, a Cannella è stato chiesto se sia possibile

che l'uso di fertilizzanti ed agrofarmaci incida in senso negativo sulla qualità dei cibi. Ecco la risposta: "se utilizzati bene, cioè in quantità ottimali, solo quando servono e sotto il controllo di persone competenti, come agronomi e tecnologi alimentari, essi migliorano la qualità del prodotto. Ci sono stati casi in cui i prodotti biologici, dal punto di vista nutrizionale si sono dimostrati i peggiori: ad esempio, ogni qual volta si presenti un attacco di parassiti o quando il nutrimento da parte del suolo non sia sufficiente per la pianta".

L'unico punto a favore dei prodotti da agricoltura biologica dello studio inglese è quello relativo al gusto però si aggiunge: "noi oggi mangiamo prevalentemente ortaggi e frutta coltivati più frequentemente in serra e conservati in cella frigorifera". E dove altrimenti? Questo non dipende certo dal tipo di coltura.

L'articolo non parla minimamente del contenuto della ricerca, non dice quali parametri siano stati considerati, e riporta solo le conclusioni. Infatti, se il confronto è unicamente sul valore nutrizionale, non vi è alcuna differenza, ma se invece ci si riferisce alla presenza di resi-

dui, alle qualità sensoriali e agli effetti indiretti che il sistema di produzione biologica porta con sé (quali la riduzione di emissioni di anidride carbonica, la salvaguardia della fertilità dei terreni, l'equilibrio tra attività antropiche e natura), allora i vantaggi che il biologico presenta non sono paragonabili a quelli delle produzioni convenzionali.

La rivista non è la sola ad occuparsi del biologico: infatti, anche "La Repubblica, salute lettere e rubriche" affronta l'argomento parlando dei prodotti tipici (DOP, IGP, etc.) sottolineando la differenza che

Gli elementi a favore

Dovremmo dire anche al Consiglio della Comunità Europea, a questo punto, che ha perso tempo nell'elaborare ed emanare nel 1991 il Regolamento CE n° 2092, e poi nel 2007 il regolamento CE n° 834 (in sostituzione del precedente) relativi alla produzione biologica?

In effetti, le cose stanno un po' diversamente da come riportate negli articoli e nelle affermazioni sostenute dai vari esperti e dalle quali traspare una lucida miopia, frutto di pregiudizio e di non

reatore, di etichettatura (con i vari termini, diciture, indicazioni, marchi di fabbrica, nomi commerciali, immagini o simboli per gli imballaggi; documenti, etichette, cartoncini, etc. che distinguono, accompagnano o si riferiscono al prodotto); di organismo di controllo, l'ente terzo indipendente che effettua le ispezioni e certificazioni nel settore della produzione biologica in conformità con le disposizioni del Regolamento. Gli obiettivi del Regolamento CE 834/2007 sono quelli di stabilire un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura rispettando i sistemi ed i cicli naturali, mantenendo e migliorando la "salute" dei terreni, delle acque, delle piante e degli animali, assicurando un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali, rispettando i criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. Fra i traguardi prefissati ci sono anche quelli di ottenere prodotti di alta qualità e in una grande varietà per soddisfare la domanda dei consumatori.

Lo scopo

I principi generali si basano su progettazione e gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impieghino risorse naturali interne ai sistemi stessi; sulla limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni e sulla rigorosa limitazione di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

I principi specifici applicabili all'agricoltura biologica sono quelli di mantenere e potenziare vita e fertilità del suolo, di nutrire le piante soprattutto attraverso l'ecosistema del terreno, di ridurre al minimo l'impiego di risorse non rinnovabili e di fattori di produzione di origine esterna; di riciclare i rifiuti ed i sottoprodotti di origine vegetale e animale come elementi di produzione per le colture e l'allevamento.

E ancora, capaci di tener conto dell'equilibrio ecologico locale o regionale, di tutelare la salute degli animali stimolando le difese immunologiche naturali, nonché la selezione di razze e varietà adatte a pratiche zootecniche. Di tutelare la salute delle piante mediante misure profilattiche quali la scelta di specie appropriate e varietà resistenti ai parassiti e alle malattie vegetali, con idonee rotazioni delle colture, metodi meccanici



questi hanno rispetto a quelli convenzionali. In conclusione, il professor Del Toma afferma: "comunque queste sigle sono già un buon viatico, assai più garantiste dell'attraente, ma troppo vago termine biologico". Sinceramente dire che il termine biologico è impreciso, è sicuramente esagerato, come di seguito verrà dimostrato.

Quindi, cari sostenitori del biologico mettetevi il cuore in pace, perché le vostre convinzioni sono solo un bluff, almeno secondo quanto emerso dagli articoli citati; e dunque, bisognerà far sapere ai tanti enti pubblici e società di ristorazione che hanno deciso di inserire prodotti da agricoltura biologica nei menu per tutelare la salute dei consumatori, che stanno investendo i loro soldi inutilmente...

conoscenza del problema. I prodotti da agricoltura biologica sono tutelati da norme molto precise e più restrittive rispetto a quelli convenzionali (sono sottoposti a doppio regime di controllo). Il Regolamento CE n° 834 stabilisce norme specifiche per quanto riguarda le definizioni di biologico, l'etichettatura e i controlli sui prodotti; fornisce la base per lo sviluppo sostenibile di tale produzione.

Obiettivi e principi comuni riguardano tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione di tali prodotti, il loro controllo e l'uso di indicazioni relative alla produzione.

Nell'etichettatura e nella pubblicità, il regolamento dà le definizioni di produzione biologica, di fasi della produzione, di preparazione e distribuzione, di ope-

e fisici a protezione dei nemici dai parassiti. Altri principi fondamentali sono quelli di dare vita a una produzione animale adatta al sito, legata alla terra, e di scegliere le razze tenendo conto della capacità di adattamento alle condizioni locali, della loro vitalità e resistenza.

La normativa determina poi i principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici limitando l'uso di additivi, di ingredienti non biologici con funzioni principalmente sensoriali e tecnologiche, nonché di micronutrienti e ausiliari, in modo che siano utilizzati al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o a fini nutrizionali specifici.

Altro principio cardine è il trasformare in maniera accurata gli alimenti, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

Tra le norme che si applicano alla produzione biologica vegetale sono previsti l'impiego di tecniche di lavorazione del terreno e pratiche colturali atte a salvaguardare o ad aumentare il contenuto di materia organica del suolo; il mantenimento e potenziamento della fertilità e attività biologica del terreno attraverso rotazione pluriennale delle colture; la limitazione dell'uso di concimi e ammendanti; il divieto d'utilizzo di concimi minerali azotati e la limitazione massima dell'inquinamento dell'ambiente.



La filiera

Per quanto riguarda le norme di produzione animale, è stabilito che i capi allevati secondo il metodo biologico nascano e vengano cresciuti in aziende biologiche. Le pratiche zootecniche, compresi il numero degli animali e le condizioni di stabulazione, garantiscono che siano soddisfatte le esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali.

Il bestiame ha in permanenza accesso a spazi all'aria aperta, di preferenza pascoli, sempreché lo permettano le condizioni atmosferiche e lo stato del suolo. Inoltre, si vieta la legatura o l'isolamento degli animali, salvo che per singoli capi e per un periodo limitato. Il regolamento stabilisce tutta una serie di condizioni ottimali per gli animali allevati nelle aziende biologiche; sono statuite anche le metodologie di riproduzione, che

devono avvenire principalmente attraverso metodi naturali, ed il tipo di alimentazione che deve essere prevalentemente biologico. È vietata la somministrazione di stimolanti della crescita e di aminoacidi sintetici, e la prevenzione delle malattie è realizzata mediante la selezione delle razze e dei ceppi tramite la somministrazione di mangimi di qualità, attraverso un'adeguata densità di animali ed idonee condizioni di stabulazione e d'igiene. Il prodotto biologico è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola, e l'utilizzo di sostanze quali additivi, aromi, etc, è ammesso solo se autorizzato.

Altre garanzie

Un altro punto fondamentale trattato dal Regolamento CE n° 834 riguarda i sistemi di controllo. Gli Stati membri istituiscono un sistema di controllo, spesso designano una o più autorità competenti responsabili dei controlli relativi al rispetto del Regolamento. Figure professionali con esperienza, attrezzature e infrastrutture necessarie per espletare i compiti loro delegati. In Italia gli organismi di controllo sono accreditati presso il ministero delle Politiche agricole e forestali e sono selezionati con criteri molto rigidi. Tutto questo dimostra che i prodotti biologici non sono soltanto più sicuri dei prodotti convenzionali, ma che hanno un valore "culturale" che va oltre il problema della sicurezza alimentare e riflessi positivi sull'ambiente e sulla salute in generale. Concludo invitando in sostanza i detrattori del biologico a documentarsi prima di "sparare" sentenze facendosi scudo del loro titolo accademico. ●

