



@bbocca_menti

ADRIANO DEL FABRO

Paradosso biologico: in Friuli cala l'offerta e cresce la domanda

La produzione biologica stenta a trovare nuovi adepti in Friuli Venezia Giulia. Anche gli ultimi dati diffusi, relativi al 2007, ci vedono in fondo alla classifica italiana: peggio di noi sta solo la Valle d'Aosta e siamo stati superati pure dal Molise e dalla Liguria. Nel 2007, nella nostra regione, erano attivi 371 operatori agrobiologici (con un calo dell'1,8% rispetto all'anno precedente), per una coltivazione complessiva di 5.171 ettari (in questa graduatoria del "Bel Paese", siamo sopra solo al Molise). Come abbiamo scritto più volte, negli Anni '80 eravamo all'avanguardia in Italia, ma non siamo riusciti a tenere il passo con il resto del Paese e dell'Europa. Nel 2000, il nostro Consiglio regionale ha anche votato la prima legge nazionale per promuovere l'introduzione dei prodotti biologici (e tipici) nelle mense collettive (scolastiche e ospedaliere). La scelta è stata fatta propria da decine di scuole del territorio, portandoci al vertice della classifica italiana. Infatti, a Gorizia sono attive 8,1 mense bio ogni 100 mila abitanti (11, in totale); a Udine, 7,5 (39, complessivamente); a Pordenone 5,9 (17 in provincia). Dei record, con un ma... poiché i prodotti acquistati sono quasi sempre di provenienza extraregionale. Ciò significa che nemmeno questo strumento normativo di favore è servito per far, non dico decollare, ma nemmeno crescere il settore. Un settore, del resto, strategico e in costante sviluppo in Italia e in Europa (molti Paesi stanno copiando il modello italiano) visto che, le mense bio, nel 2003 erano 561 e ora sono quasi 800 (+41%); i pasti per giorno distribuiti erano 785 mila e ora sono 983 mila (+25%). In ogni modo, i "virtuosi" ci sono anche da noi. È il caso, per esempio, della Quality Bio di Moimacco. Una piccola azienda artigianale, nata nel 1996, che produce soprattutto dolci, con ingredienti biologici e provenienti dal circuito del mercato equo e solidale. Pian piano, crescendo in qualità e distribuzione, ora l'azienda (con i suoi dieci collaboratori) è presente con le proprie merendine nelle mense scolastiche di molte città italiane, come pure nei ristoranti dell'esigente catena dell'Ikea. Come l'anno scorso, inoltre, l'azienda friulana distribuirà il suo biscotto farcito (sotto il marchio Antica Macina), nelle mense scolastiche di Roma. Sotto lo stesso marchio, vengono prodotti canestrelli, cantucci, biscotti al cioccolato e, in stagione, panettoncini (con farina di frumento, ma anche kamut, farro e segale), tutti confezionati con ingredienti che tengono conto delle tante intolleranze alimentari, sempre più diffuse. Si tratta di un successo friulano che sta varcando i confini del piccolo (sottolineato) "compendio dell'universo", con anche una distribuzione che interessa la Spagna, la Gran Bretagna e la Romania.