



L'ITALIA CHE CRESCE A CURA DI MICHELE CENNAMO



• **14/10/2008 11.33**
Beauty farm al naturale e consigli low cost per battere il caro vita fra le mura di casa

• **14/10/2008 10.52**
La "magia" di un biscotto nata in un laboratorio di Cividale del Friuli

• **14/10/2008 10.18**
Dami ha superato i 10 milioni di copie vendute all'estero in 6 anni

• **13/10/2008 20.28**
CRISI MUTUI: NATE 19MILA IMPRESE AGRICOLE NEI PRIMI 6 MESI 2008

• **13/10/2008 19.53**
"Entro la fine dell'anno, aprirà il nuovo ospedale"

• **13/10/2008 19.07**
STATI GENERALI DELLA CEREALICOLTURA

• **13/10/2008 18.52**
Alimentare: "doppio prezzo" in etichetta per

martedì 14 ottobre 2008 10.52

NOSTRA INTERVISTA A MARCO SARTOR TITOLARE DI "QUALITY BIO SAS"

La "magia" di un biscotto nata in un laboratorio di Cividale del Friuli

Oggi il biologico "conquista" sempre più le nostre tavole. I concumatori sono estremamente attenti perché negli ultimi trent'anni è cambiato tutto: la cura del corpo, lo sport la colazione ed anche i biscotti per saperne l'evoluzione abbiamo intervistato il titolare della "QUALITY BIOSAS", Marco Sartor. - Dr Marco Sartor, Quality Bio S.a.s. è nata nel lontano 1996 come piccolo laboratorio artigianale biologico, ci può raccontare come si è sviluppata? "Nel laboratorio di Cividale del Friuli abbiamo creato diverse ricette interessanti tutte con ingredienti biologici e rivolte soprattutto soprattutto a persone intolleranti a zucchero, grassi animali, lievito e realizzate con farine particolari quali farro e kamut. Il successo in ambito locale ci ha permesso di contattare realtà più grandi e aziende che hanno cominciato a distribuire i nostri prodotti nel circuito dei negozi biologici in ambito nazionale; questo ha reso necessario il trasferimento in una nuova sede a Moimacco, l'attuale laboratorio, dove maggiori spazi ci hanno permesso di soddisfare le nuove esigenze. Il nostro sviluppo è stato sempre guidato dallo studio di prodotti innovativi, nel tentativo di soddisfare le esigenze ed i gusti in continua evoluzione dei clienti. Siamo diventati poi fornitori di diverse mense scolastiche (attualmente serviamo anche il comune di Roma) ed abbiamo iniziato a studiare prodotti per i mercati esteri. Sono nati quindi prodotti, quali Cantucci e Canestrelli, che si rifanno alla tradizione pasticceria dell'Italia che è particolarmente gradita all'estero. Nel febbraio 2008 durante la fiera Biofach a Norimberga, abbiamo ricevuto il premio per la qualità dall'Istituto Tedesco DLG relativo al nostro prodotto Cookies, un pasticcino con gocce di cioccolato, realizzato interamente senza lecitina di soia. Attualmente ci sono diversi mercati esteri dove abbiamo clienti che acquistano i nostri prodotti: Portogallo, Spagna, Francia, Germania, Danimarca, Repubblica Ceca, Polonia, Giappone e Stati Uniti." - Dopo la IMC (Istituto Mediterraneo di Certificazione). La QUALITYBIO ha ottenuto altre certificazioni? Quali e per il futuro? "Fin dalla nascita siamo stati certificati da IMC sulle nostre produzioni biologiche secondo il Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche. Lo scorso anno, nel 2007, abbiamo provveduto, vista l'espansione nel mercato americano, alla Certificazione NOP (National Organic Program) che è l'equivalente, per il mercato USA, della nostra certificazione biologica europea. Sempre nel 2007 abbiamo attivato una collaborazione con una serie di clienti che ci hanno portato ad implementare la certificazione Fairtrade. Fairtrade è un marchio che garantisce che una importante percentuale degli ingredienti dei prodotti

Annunci Google

[Agricoltura Sostenibile](#)

Fumo, tabacco e sostenibilità Scopri le iniziative di BAT Italia
www.batitalia.com

[Cos'è la PNL?](#)

Scopri lo frequentando il Corso Gratuito PNL Pratica con Nlp Italy
www.pnl.info

[Mutui Banca per la Casa](#)

Il Mutuo via Internet che conviene Calcola subito il tuo preventivo!
www.unicreditbanca.perla

[Memento Focus](#)

Processo del lavoro: ogni aspetto del contenzioso giuslavoristico
www.memento.it/process

combattere rincari e speculazioni

- **13/10/2008 18.28**
OFFERTA PUBBLICA DI ACQUISTO VOLONTARIA TOTALITARIA PROMOSSA DA BANCA POPOLARE DI MILANO SU AZIONI ANIMA
- **13/10/2008 17.18**
SIGLATO OGGI IL PATTO PER LO SVILUPPO DELLA REGIONE
- **13/10/2008 16.59**
OCCHIALERIA: NOMINATION TRENTO AL SILMO D'ORO.
- **13/10/2008 16.41**
NELLE 27 CAPITALI EUROPEE 24.000 MORTI IN INCIDENTI STRADALI
- **13/10/2008 15.37**
MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
- **13/10/2008 15.27**
STUDENTI FUORI SEDE DELLE UNIVERSITA' MARCHIGIANE: L'ERSU GARANTIRA' L' ASSISTENZA SANITARIA
- **13/10/2008 15.17**
Per far restare i giovani in

certificati proviene dal circuito equo solidale. IL circuito equosolidale garantisce che le materie prime come zucchero di canna, tapioca, cacao, miele, prodotti tipicamente tropicali, arrivino da collaborazioni dirette con cooperative di lavoratori ai quali viene garantito un dignitoso livello di reddito, difeso dallo strapotere delle multinazionali alimentari. Sono due anni quindi che il nostro lavoro sostiene le seguenti cooperative: Coopecanera della Costa Rica e Manduvirà del Paraguay produttori di zucchero di canna, Conacado della Repubblica Dominicana produttori di cacao, Camari dell'Equador produttori di Tapioca, Ch'ilan Kaabo' ob del Messico prodotto di miele. Siamo felici di contribuire con il nostro lavoro al riequilibrio delle ricchezze tra le diverse nazioni e ritengo che questo sia un buon modo di sostenere le economie di questi paesi intervenendo direttamente con queste collaborazioni. Anche in Italia la sensibilità del consumatore sta crescendo e Quality Bio è contenta di poter contribuire a sistemi economici alternativi. Da ultimo quest'anno stiamo per attivare la certificazione JAS che è la certificazione dei prodotti biologici per il mercato Giapponese. Tutte queste certificazioni richiedono un notevole sforzo ed un impiego di una persona che si occupa del controllo di tutti i documenti necessari, più tutte le modifiche strutturali necessarie." - Con il vostro ultimo prodotto Biskì, con certificazione fairtrade a marchio "L'ANTICA MACINA", a cosa mirate? "Il prodotto è molto apprezzato dai bambini, ma anche da adulti. Siamo molto contenti anche perchè il suo formato nella confezione monodose da 30 gr è molto pratica, comoda e facilmente trasportabile; il prodotto rimane quindi fresco e consumabile nelle condizioni migliori. Il formato si adatta perfettamente anche al canale dei distributori automatici nel quale stiamo introducendo gradualmente il Biskì. Visto il successo del Biskì stiamo studiando una intera linea di prodotti con certificazione Fairtrade che comprenderà biscotti, crostatine e biscotti farciti. Vi terremo informati sui nostri futuri prodotti con certificazione Fairtrade." - Con la nuova linea di biscotti L'ANTICA MACINA avete coniugato la passione per il biologico con la tradizione dell'alta pasticceria italiana: Quali i risultati concreti? "Quando ci siamo avvicinati ai mercati esteri abbiamo tentato di proporre i prodotti che già vendevamo con successo in Italia, ma non ha funzionato. Ci siamo interrogati sull'insuccesso e poi ci siamo accorti delle differenze tra il nostro mercato e quello di paesi europei soprattutto nordici. Avete mai provato a consumare una colazione in un hotel in Germania? Non troverete mai un biscotto od un croissant, ma sarà facile imbattervi in uova, wurstel, pancetta e formaggi. Per i biscotti abbiamo dovuto creare dei prodotti nuovi che fossero più dei pasticcini. Così sono nati i Cantucci, i Canestrelli alla nocciola ed i Cookies. Per questa linea abbiamo preparato un astuccio in cartoncino estremamente accattivante che piace molto all'estero. Poco per volta i prodotti si stanno espandendo in mercati come Danimarca, Germania, Francia, Polonia e Repubblica Ceca. Ci auguriamo che altri Paesi possano introdurre questi squisiti pasticcini nei prossimi mesi." - L'Italia "comprende" i prodotti biologici? "In Italia ci sono dei consumatori molto attenti e informati che conoscono le normative e che sono interessati a prodotti particolari che tutelano la loro salute. Ad esempio c'è una grande attenzione ai prodotti senza zucchero e c'è molta conoscenza sugli abbinamenti di ingredienti. Purtroppo la maggior parte dei consumatori non ha ancora sviluppato una sensibilità sugli aspetti ambientali e sugli effetti che i pesticidi e diserbanti hanno sul fisico umano una volta che passano dai campi al piatto. Eppure questo concetto a me sembra molto chiaro. Mi ricordo di aver preso coscienza di ciò un giorno quando, passando vicino ad un trattore che stava spargendo

agricoltura occorrono atti concreti

- **13/10/2008 14.52**
**PARTE LA
MOBILITAZIONE
DELLA
COLDIRETTI
PUGLIA**

- **13/10/2008 13.52**
**Il caso della Bcc
di Busto Garolfo e
Bugugiate**

- **13/10/2008 13.16**
**AL VIA LA
COSTRUZIONE DI
PORTA NUOVA**

- **13/10/2008 13.09**
**SFIDA PER LE
SCUOLE
MILANESI**

- **13/10/2008 13.01**
**Kiwi: delegazione
cinese in visita
agli impianti
piemontesi**

- **13/10/2008 12.55**
**FASTWEB lancia il
canale i-concerts
on-demand per la
prima volta in
Italia**

Tutti gli articoli

non so quale trattamento, ho visto che la persona alla guida aveva una maschera antigas e una tuta in plastica protettiva. Quel giorno ho capito che c'era qualcosa che non andava e che il mio cibo sarebbe stato diverso; forse non mi sarei più comprato abiti firmati, ma il mio cibo sarebbe stato biologico. Purtroppo quello che ho potuto constatare in questi anni è che il consumatore italiano cambia abitudine alimentare solo quando ha paura; quando arriva mucca pazza o aviaria, allora tutti diventano consumatori biologici. Ma appena passa il periodo critico tutti tornano a mangiare cibo di bassa qualità, rovinando il proprio fisico lentamente giorno dopo giorno. C'è da considerare che esiste una profonda differenza tra consumi biologici nel nord Italia rispetto al sud. I consumi al nord si avvicinano quasi a quelli della Germania, mentre al sud sono estremamente limitati. Bisogna continuare a fare informazione ed avere pazienza prima o poi come è successo in altri paesi come Austria, Danimarca e Germania i consumi biologici cresceranno." - E il mercato estero? "All'estero i prodotti biologici sono molto apprezzati soprattutto nei paesi nordici. Nell'est europa non c'è ancora una capacità di reddito tale da permetterne lo sviluppo. In America c'è un grande consumo, ma ancora la conoscenza è limitata. In America va molto il concetto di "naturale" che in fondo non vuol dire nulla, perchè cosa è naturale? Solo il biologico ha un disciplinare preciso che spiega cosa bisogna fare. Chi punta sul naturale crea solo confusione; è una strategia di marketing che non da una vera garanzia al consumatore. In generale i consumi bio sono legati a due aspetti la sensibilità verso ambiente e salute ed il reddito. Se esistono queste condizioni allora i prodotti biologici possono svilupparsi, altrimenti la strada è molto in salita. - QUALITY BIO DISTRIBUIRA', COME GIA' L'ANNO SCORSO, IL SUO BISCOTTO FARCITO EQUOSOLIDALE NELLE MENSE SCOLASTICHE DI ROMA Ci racconta questa iniziativa? "Da anni serviamo clienti sul mercato di Roma in particolare come fornitori di dolci per i bambini a scuola. Lo scorso anno il bando del comune di Roma è uscito prevedendo un biscotto farcito al cacao con ingredienti provenienti dal circuito equosolidale. Abbiamo deciso di attivare la certificazione Fairtrade, di intraprendere delle collaborazioni con le cooperative che ho citato prima ed abbiamo creato il prodotto Biskì. L'iniziativa del comune è lodevole: trasferire ai bambini concetti di equilibrio tra Nord e Sud del mondo, l'utilizzo di molti ingredienti biologici che creano attenzione verso le problematiche ambientali, sono temi importantissimi per creare una società migliore domani. Ormai è evidente che i temi della disparità di ricchezza tra i popoli, i problemi derivanti dall'inquinamento interessano tutti e non possono essere circoscritti; pertanto vanno affrontati e risolti; avere dei bambini che acquisiscono una sensibilità su tali problematiche ci aiuterà sicuramente nei prossimi anni." - Nel biscotto farcito Biskì vengono impiegate materie prime di alta qualità provenienti da progetti di sviluppo agricolo equosolidale in paesi del sud del mondo. Può spiegarci dettagliatamente? "Nel biscotto farcito Biskì vengono impiegate materie prime di alta qualità tra le quali: -il cacao di Conacado dalla Repubblica Dominicana; Conacado nasce proprio per supportare i piccoli produttori di cacao e la scelta di canali di vendita equosolidali che hanno fatto sì che Conacado potesse crescere e fronteggiare la grande instabilità del prezzo del cacao; - lo zucchero di canna Coopecanera della Costa Rica e Manduvirà dal Paraguay: le cooperative che si sono formate attorno al progetto zucchero tutelano i propri membri dalle fluttuazioni del mercato e consentono loro di accedere a programmi di microcredito mirati, oltre a fornire servizi alla comunità come servizi medici e dentistici gratuiti; - la tapioca di Camari dall'Ecuador; una struttura che opera in

modo democratico e comunitario, poiché i gruppi di produttori stessi decidono, attraverso i loro rappresentanti le strategie commerciali. È bene dunque ricordare che quello del commercio equo è un mercato in espansione che coniuga la qualità dei prodotti con la giustizia nei rapporti di lavoro e che garantisce l'assenza di sfruttamento dei produttori del sud del mondo. Il modello del commercio equo e solidale cerca di ristabilire un giusto equilibrio nei rapporti economici fra pesi importatori e paesi produttori, mettendo al centro l'emancipazione delle comunità del sud del mondo. Una scelta di alto valore etico dunque da parte di Quality Bio, che da sempre fin dalla Sua nascita come piccolo laboratorio artigianale nel lontano 1996, ha avuto come punti fermi la qualità e l'utilizzo di ingredienti sani e gustosi, e che ha saputo mantenere nel tempo la sua filosofia, quando la struttura è cresciuta e si è sempre più ingrandita . Il Biskì è quindi un biscotto veramente goloso particolarmente apprezzato dai bambini che, come tutti sappiamo, sono i giudici più severi. Il suo apporto nutrizionale ed i suoi ingredienti di prima qualità ne fanno un prodotto perfettamente equilibrato e sano, che, proprio per le sue caratteristiche è stato scelto dalle mense scolastiche di Roma.

- Un' ultima domanda se avesse una bacchette magica, cosa farebbe? "Mi piacerebbe che ognuno di noi fosse completamente responsabile delle sue azioni; questo vuol dire pensare molto su quello che uno fa, non scaricare gli errori sugli altri, ed agire direttamente per risolvere le conseguenze delle proprie azioni errate, che uno umanamente può commettere. Non servono grandi cose, ma che ognuno porti avanti il suo compito nel modo migliore. Penso che in questo modo il mondo sarebbe sicuramente migliore."

Copyright Avvenire ©2001-2008 P.Iva 00743840159 Credits