

Un quadro variegato

In Emilia Romagna le aziende bio forniscono un ampio ventaglio di prodotti di qualità e gli agricoltori sono ancora animati da sentimenti sinceri. Non sempre però ottengono il giusto guadagno.

Elena Tibiletti

A VERY DIVERSIFIED SECTOR

In Emilia-Romagna region the organic sector is quite diversified: if on one hand the present economic junction is not positive and does not show to improve, on the other hand it is true that the increasing research for alternative solutions, when it is possible, can be useful in maintaining good earnings. Anyway, all these different partners have one thing in common: indeed, anyone adopting the organic production method will adopt, sooner or later, its philosophy too, that is the awareness of not overexploiting nature and of protecting the environment for the future generations.

Secondo gli ultimi dati disponibili, forniti da Aiab, nel 2002 in Emilia Romagna sono stati 4.906 gli operatori del biologico certificati: il 3,5% in meno rispetto ai 5.085 operatori del 2001. Per giunta, sembra che il calo prosegua anche nell'anno in corso. Le ipotesi più accreditate a giustificazione della diminuzione in atto riguardano una congiuntura economica difficile per il settore, su cui si è innestata la mancanza di finanziamenti regionali adeguati e di sostegno ai costi di certificazione della filiera, sopportati per intero dalle aziende.

Al di là delle statistiche e delle congetture, la congiuntura non positiva che oggi interessa il mondo dell'agricoltura biologica deriva da un complesso di motivazioni – com'è normale che sia –, almeno secondo una breve (e necessariamente parziale) panoramica nella realtà dell'Emilia Romagna. Un forte limite non solo all'estensione delle colture biologiche, ma perfino alla prosecuzione di quelle preesistenti è rappresentato dal notevole calo dei prezzi al produttore, tale da ridurre decisamente, o quasi annullare, il margine di guadagno per l'agricoltore. Donde il legittimo dubbio relativo alla continuazione o meno delle colture in corso. Questa è la situazione in cui si dibatte Claudio Zoffolo, titolare dell'omonima azienda agricola a indirizzo frutticolo-viticolo in quel di Roncofreddo (FC).

Nato bio, venduto convenzionale

**Azienda agricola Claudio Zoffolo
Roncofreddo (FC)**

Superficie agricola utilizzata: 7 ha

Indirizzi produttivi:

- frutticolo (pesco, nettarine, albicocco, susino, ciliegio, kaki) per un totale di 3 ha
- viticolo (Sangiovese, Trebbiano, Albana, Pinot) per un totale di 4 ha

Biologica dal 1996

Oltre al calo dei prezzi al produttore, un altro motivo di forte malcontento per i bioagricoltori è rappresentato dalla frequente impossibilità di vendere le proprie produzioni come "biologiche".

È il caso di Claudio Zoffolo, frutticoltore-viticoltore di Roncofreddo (FC), che conferisce le proprie uve (circa 250 q) a una cantina sociale che non riconosce il valore aggiunto del prodotto biologico. «Così – spiega Zoffolo – non ho nemmeno più richiesto la certificazione: perché pagare l'ente di controllo quando poi il guadagno non si discosta dal prodotto convenzionale? Per fortuna riesco a vendere un certo quantitativo d'uve anche a privati, che vinificano in proprio per il consumo familiare e che riconoscono il valore aggiunto del mio prodotto».

Va meglio con la frutta?

«Sì – risponde Zoffolo – poiché conferisco la produzione (circa 300 q, tutti certificati) a Mustiola e, per il momento, i prezzi reggono ancora, sebbene rispetto ai primi anni – parlo del 1996, quando sono passato al metodo biologico – la forbice si sia ridotta notevolmente: bisogna solo sperare nelle annate in cui la produzione è bassa, perché i prezzi risultano per legge di mercato più alti».

A proposito di frutta: la collocazione collinare aiuta?

«Per la verità rappresenta piuttosto uno svantaggio – lamenta Zoffolo – perché peschi e nettarine soffrono la siccità (non ho possibilità di irrigare), si ammalano facilmente di bolla e vengono sovente attaccati dai tripidi, mentre il ciliegio risulta particolarmente soggetto alla mosca. Certo, rispetto al primo anno, quando il calo produttivo rispetto al convenzionale totalizzava circa un 20%, oggi noto un 15% in meno di prodotto. Sono invece avvantaggiato nella conduzione del vigneto, che risulta sensibile quasi solo all'oidio; mentre la produzione di uve, sia pure leggermente inferiore al convenzionale, garantisce però un prodotto di maggiore qualità, fattore assai importante».

La scelta biologica si riconduce a questo fattore?

«Intendendo la qualità come ideale di vita, sicuramente sì – termina Zoffolo – dato che il passaggio alle produzioni biologiche ha avuto per me, e ha tuttora, una forte motivazione idealistica. Tuttavia devo dire che anche il risvolto economico ha avuto il suo peso. Forse è stata una scelta più facile perché, come perito agrario, avevo i mezzi per capire e migliorare nel mio percorso professionale. È un dato di fatto che non tornerò certo indietro, ma pesa non veder riconosciuta la qualità del proprio lavoro».

Biologico comunque

Azienda agricola Marco Del Vecchio Cesenatico (FC)

Superficie agricola utilizzata: 6 ha

Indirizzi produttivi:

- frutticolo (pesco, pero, susino) per un totale di 1,5 ha
- orticolo da pieno campo (asparagi, sedano, zucchino, cavolfiore, patata, bietola, pomodoro) per un totale di 4,5 ha
- coltura protetta (pomodoro, ciliegino) per un totale di 3.000 m²

Biologica dal 1994

Marco Del Vecchio, titolare di un'azienda orticolo-frutticola di Cesenatico, ha abbracciato il metodo di produzione biologico nel 1988, alla morte del padre – agricoltore convenzionale – convertendo l'intera azienda nel 1994. Inizialmente, la motivazione che ha portato al biologico è stata di carattere economico: già dalla metà degli anni Ottanta il destino dell'agricoltura tradizionale sembrava segnato, mentre i metodi cosiddetti "alternativi" dovevano garantire redditi sensibilmente più alti e comunque tali da portare avanti l'azienda di famiglia. «Mi sono rivolto alla coop. Mustiola – spiega Del Vecchio – e ho seguito passo passo i consigli ricevuti: incominciare con poche colture e poche piante, che fossero tutte adatte al tipo di terreno. Nel cesenate costiero il suolo è tendenzialmente sciolto e sabbioso: così sono partito con 150 piante di insalata (oggi ne coltivo 270 mila), ho tolto i meli e ho ridotto i peri, al loro posto ho piantato peschi, ho inserito gli asparagi che ora sono fra le colture primarie dell'azienda insieme con il sedano. Ogni anno, in base alla sperimentazione dell'annata precedente, ho aggiunto una nuova coltura, mettendo da parte le preferenze verso questa o quella in nome dell'adattabilità al terreno aziendale. Oggi però posso dichiararmi soddisfatto, a livello produttivo, visto che mediamente ottengo 3-400 q di frutta e 2.000 q di ortaggi».

Il passaggio da “convenzionale” a “biologico” è stato duro?

«Sinceramente no. – risponde Del Vecchio – Certo, come tutti i miei colleghi, mi sono scontrato con l'inadeguatezza delle conoscenze tecniche, ma sono stato avvantaggiato dal fatto di procedere poco per volta, con cautela, in modo da acquisire esperienza man mano. Questa gradualità mi ha consentito di mantenere gli stessi livelli produttivi del convenzionale e, anzi, scegliendo colture maggiormente idonee al tipo di suolo e non applicando il ristoppio, ho perfino aumentato i quantitativi totali. Addirittura il ciliegino in coltura protetta mi ha dato grandi soddisfazioni senza nessun problema».

Quindi dal punto di vista economico è stato un passaggio vincente?

«Fino a due anni fa sicuramente – risponde Del Vecchio – perché la remunerazione era di gran lunga superiore a quella del prodotto convenzionale.

Ora però il discorso è cambiato: la manodopera che non si trova ed è sempre più costosa, i mezzi tecnici aumentati di un 10% ogni anno e soprattutto il calo dei prezzi di vendita al produttore fanno sì che i ricavi equivalgano quasi ai costi sostenuti. Sono d'accordo sul fatto che al dettaglio e soprattutto nella grande distribuzione organizzata i prodotti biologici debbano essere accessibili alla maggioranza dei consumatori, ma il ribasso del loro prezzo finale non può incidere solo sulla remunerazione dell'agricoltore...».

Cosa prevede per il futuro?

«Se anche quest'anno il guadagno verrà a mancare – conclude Del Vecchio – sono seriamente intenzionato a cambiare indirizzo produttivo. Sicuramente non abbandonerò il metodo di produzione biologica: negli anni ho acquisito la coscienza di quanto i prodotti chimici possano nuocere all'ambiente, e non ho nessuna intenzione di ritornare al convenzionale, però un cambio di coltura – per esempio il passaggio all'erba medica – potrebbe abbattere buona parte dei costi, permettendomi di continuare a fare l'agricoltore biologico».

In futuro vino bio per tutti

**Azienda agricola Ca' del Re di Agostino Meroni
San Giorgio Piacentino (PC)**

Superficie agricola utilizzata: 19,5 ha

Indirizzi produttivi:

- viticolo per un totale di 16,5 ha
- seminativo, bosco, prato stabile per un totale di 3,5 ha

Biologica dal 1993

Anche cambiando zona geografica, il problema si ripropone, sebbene in termini leggermente diversi: pure Agostino Meroni, nel piacentino, conferisce le proprie uve nel circuito del prodotto convenzionale, dove però vengono avviate alla produzione di vini Doc come il Gutturmo. E la remunerazione diviene più interessante. «Fino a due anni fa la cantina sociale manteneva in vita la produzione di vini biologici, grazie all'attività di altri 19 soci che producono con questo metodo, ma il prezzo al dettaglio rischiava di porre le bottiglie fuori mercato.

Devo dire però che preferisco contribuire a un prodotto che sia alla portata di tutti, con un buon grado di salubrità: non potendo vantare in zona grandi vini come il Chianti Docg, è meglio ottenere un vino di pronta beva, che soddisfi il palato di un consumatore più attento alla salute. In futuro, se ci fossero finanziamenti a copertura delle spese, noi viticoltori biologici della zona potremmo impiantare una cantina dedicata alla produzione di vini a bassa gradazione che abbiano come target la fascia giovanile dei consumatori.

Vini leggeri e salubri, anche se già oggi i nostri vini non necessitano d'aggiunta di anidride solforosa».

L'attenzione alla sanità alimentare l'ha spinta verso le produzioni biologiche?

«Da ex dirigente di un'industria chimico-farmaceutica – precisa Meroni – posso affermare che si è trattato di una scelta ben più che motivata. L'idea è quella di contribuire, attraverso un metodo produttivo che è una filosofia di vita, alla creazione di un ambiente sano, che in ultima analisi migliora la qualità della vita di tutti noi».

Nella conduzione biologica è stato avvantaggiato dalla sua esperienza precedente?

«Mi sono scontrato, come tanti, con le enormi carenze nell'assistenza tecnica – afferma Meroni – dato che non esiste ricerca nel biologico. Oggi è più facile trovare assistenza privata, ma i costi lievitano. E poi rimangono irrisolti altri problemi, come la lotta contro le nuove fitopatie sempre in agguato, la mancanza di barbatelle certificate, il reperimento delle varietà autoctone resistenti, che aiuterebbero perlomeno contro le vecchie fitopatie... Insomma, il cammino non è stato e non è tuttora facile, ma la scelta è stata e rimane quella giusta».

Vendita diretta, la grande risorsa

**Azienda agricola Monica Ferrarini
Quarantoli (MO)**

Superficie agricola utilizzata: 70 ha

Indirizzi produttivi:

- orticolo (fagiolino verde 40 ha, cipolla, patata, mais da pop corn) per un totale di 66,5 ha
- seminativo

Biologica dal 2001

A fronte di chi manifesta un'insoddisfazione più o meno pesante verso l'attuale congiuntura di mercato, c'è anche chi è soddisfatto del rapporto costi/ricavi: «Vendiamo i nostri ortaggi in buona parte a negozi del circondario – spiega Monica Ferrarini, titolare dell'azienda agricola omonima – che ci riconoscono, oltre al valore aggiunto della certificazione biologica, anche quello determinato dalla nostra attenzione alla qualità del prodotto. Il fagiolino verde, commercializzato solo fresco, è molto richiesto, tanto che abbiamo avviato rapporti commerciali anche oltre confine, in Austria e Germania. Ciò naturalmente non ci impedisce di avere rapporti anche con la GDO, ma – se devo essere sincera – a fine anno il guadagno salta fuori proprio dalla vendita senza troppi intermediari. Anche se la nostra "storia biologica" è piuttosto breve (siamo certificati dal 2001), per il momento io, mio padre e mio fratello siamo soddisfatti della scelta».

La rifareste?

«Indubbiamente sì – dice Ferrarini – anche perché il margine rimane superiore rispetto al prodotto convenzionale. Non è però solo una scelta economica: crediamo nella qualità dei prodotti e nella serietà del metodo produttivo e prima ancora ci crede la nostra clientela, che ci ha appunto spinto in questa direzione. Anche se gli inizi non sono stati semplici e tuttora rimane quasi insuperabile il problema del diserbo. Quest'anno ci siamo avvalsi del pirodiserbo, che ha dato buoni risultati fintanto che abbiamo potuto applicarlo: nel pieno della stagione, per non danneggiare le piantine, siamo ritornati al diserbo manuale a forza di zappa, che purtroppo richiede molte ore di lavoro da parte della manodopera. Aver scelto canali di commercializzazione diversi dal solito aiuta – nonostante tutto – a confermare la nostra scelta, insieme con la certezza di migliorare la qualità dell'ambiente e della vita».

Un panorama piuttosto variegato accomuna il mondo bio dell'Emilia Romagna: se è vero che l'attuale congiuntura economica non è favorevole, e non accenna a migliorare, è anche vero che la ricerca di soluzioni alternative – laddove possibili – può aiutare a mantenere un buon livello di guadagni. Su tutto domina però – per fortuna – un'unica nota: chi sceglie il metodo di produzione biologica, prima o poi ne abbraccia in toto lo spirito, cioè la consapevolezza di non sfruttare la natura e di lasciare in eredità ai propri figli un ambiente più sano e più vivibile.

Oltre il biologico, il metodo omeodinamico

Se il metodo di produzione biologica raccoglie in Emilia Romagna – nell'ambito dell'agricoltura non convenzionale – il maggior numero di consensi fra gli agricoltori, c'è anche chi è andato oltre. Il metodo omeodinamico nasce dall'applicazione dell'omeopatia alla biodinamica.

**Azienda agricola omeodinamica
Mauro Beccari
Volania di Comacchio (FE)**

Superficie agricola utilizzata: 96 ha

Indirizzi produttivi:

- orticolo (pomodoro) per un totale di 15 ha
- seminativo (mais) per un totale di 74 ha
- set-aside

Omeodinamica dal 1999

Al di là del biologico, è abbastanza noto il metodo biodinamico, basato sulla storica conferenza che Rudolf Steiner tenne nel 1924 in Svizzera: esso mette in relazione tutti gli elementi del creato (regno animale, vegetale e minerale) collegandoli agli influssi astrali, tendendo a ricercare un perfetto equilibrio fra essi. Equilibrio che, all'interno dell'azienda agricola, si manifesta instaurando il cosiddetto "ciclo chiuso", dove ogni elemento viene recuperato e reimmesso nel circolo vitale. Non molti invece sono a conoscenza dell'esistenza del metodo omeodinamico, applicato – unico caso nella nostra regione – da Mauro Beccari nella sua azienda agricola nel Comacchiese. «A grandi linee, consiste nell'applicazione dell'omeopatia al metodo biodinamico: anche le piante, così come l'uomo e gli animali, possono essere curate mediante preparati che contengono l'agente patogeno o un suo simile dinamizzato e diluito. Tuttavia, ancor più del biodinamico, è necessario tener conto degli influssi astrali nell'effettuare i trattamenti e le normali operazioni agricole: esistono infatti singoli giorni all'interno del mese nei quali, in base alla posizione della luna, i funghi, i virus, i batteri, i parassiti animali e le malerbe risultano più deboli. Proprio in quei giorni è necessario procedere al trattamento: l'efficacia dei preparati sarà maggiore perché può contare sullo stato di debolezza degli avversari».

Come ha scoperto l'omeodinamica?

«Sono agricoltore dal 1988 – risponde Beccari – anzi, da prima, quando l'azienda era in mano a mio padre. Quando l'ho ereditata, ho proseguito l'attività, aumentando la superficie coltivabile attraverso l'affitto e l'acquisto di altri terreni e continuando a coltivarli con metodi tradizionali. Queste sono terre recuperate con la bonifica degli anni Settanta e hanno sempre manifestato un'eccezionale fertilità. Addirittura l'analisi del terreno dell'inizio degli anni Novanta dava contenuti in azoto, potassio e fosforo di gran lunga superiori alla media ma, stranamente, io dovevo continuare a concimare chimicamente, se volevo ottenere una buona resa. Incominciai allora a informarmi sull'esistenza di un

sistema per rendere disponibile tutta questa abbondanza di elementi e per restituire nel contempo alla terra ciò che prelevavo.

Poiché in famiglia già da tempo avevamo adottato il metodo omeopatico per la cura dei piccoli malanni, venni a sapere che il medesimo metodo poteva essere applicato anche all'agricoltura ».

Si trattava di teoria o anche di pratica?

«Non mi sarei mai convinto – aggiunge Beccari – se non avessi visto con i miei occhi le pratiche applicate e i risultati ottenuti. L'Albero della Vita (Trieste, tel. 040/823983, www.albios.it), associazione diretta da Enzo Nastati, è il punto di riferimento in Italia a cui io sono approdato quasi per caso: ascoltando una conferenza, sono rimasto colpito dalla considerazione rivolta verso il suolo. Anziché partire dal tipo di coltura, come nell'agricoltura convenzionale, l'omeodinamica ha come base fondamentale il suolo, attorno al quale ruota tutto il sistema agricolo, esattamente come qualche anno prima avevo intuito e ancor più del metodo biologico (ove interessa solo la sua fertilità). Poi mi è stato proposto di seguire una serie di corsi a offerta libera, perché – prima di applicare il metodo omeodinamico – è necessario conoscerlo a fondo e comprendere le ragioni di ogni singola pratica da eseguire. Nel frattempo sono stato invitato a visitare alcune aziende che applicavano da tempo l'omeodinamica: mi ha colpito in particolare, a Ceva (CN), un castagneto pluridecennale ormai corroso dal cancro, nel quale sono tornato tre mesi dopo l'applicazione random di un preparato apposito. Ebbene, le piante trattate mostravano un nuovo fogliame perfettamente sano, che non denunciava più alcun sintomo di malattia, a differenza di quelle non trattate, irrimediabilmente compromesse».

E la pratica nella sua azienda come si è svolta?

«Dopo aver divorato tutta la letteratura disponibile, da Steiner in poi – rivela Beccari – e aver seguito numerosi corsi (che tuttora frequento all'occorrenza) sono partito con l'applicazione del metodo. Ho avuto momenti difficili, durante i quali sono stato aiutato dall'associazione, soprattutto nell'affrontare le avversità con il giusto rimedio o nel reperire materiali decisamente insoliti, come le corna bovine necessarie alla preparazione del preparato cornoletame. È risultato più semplice invece adattarsi a seguire il calendario lunare per eseguire i trattamenti, anche perché ho visto subito i risultati: produco esattamente quanto mio fratello (100-120 q di mais), agricoltore tradizionale, senza usare però un milligrammo di urea. Del resto, la veridicità dei calendari viene continuamente confermata: nel 2002 gli attacchi di peronospora si sono manifestati proprio quando erano stati segnalati dalle congiunzioni astrali».

Ma l'omeopatia applicata ai vegetali funziona?

«Certo che funziona – soggiunge Beccari –. Per esempio, nella scorsa annata, quando la peronospora ha decimato i campi di pomodoro e il rame è stato irrorato a fiumi dai miei colleghi con scarsi risultati, io sono riuscito a produrre 200 q. Semplicemente ho trattato nei giorni giusti con il preparato Y01, a base di aceto, oro e argilla. Parecchie istituzioni di ricerca, a partire dalle Università, mi hanno già fatto visita per studiare il metodo o per utilizzare la mia azienda come testimone sperimentale, proprio per accertare la validità dell'omeopatia».

Dove reperisce i preparati? Quanto costano?

«Mi approvvigiono direttamente presso l'associazione – precisa Beccari – e devo dire che, rispetto ai fitofarmaci tradizionali, i preparati omeodinamici offrono diversi vantaggi. Innanzitutto si tratta di piccole boccette, che non creano problemi né di stoccaggio né di smaltimento (con sensibile vantaggio anche per l'ambiente). Poi, visto il basso dosaggio d'impiego, mediamente 10 ml bastano per 70 l d'acqua, con i quali intervengo su 1 ettaro. Infine, e forse per alcuni più importante, costano veramente poco, attorno ai 7-10 euro per confezione».

Dunque i costi sono piuttosto bassi. E i guadagni?

«Il tasto dolente è proprio la commercializzazione – puntualizza Beccari – perché paradossalmente Demeter Biodyn (l'ente di certificazione specializzato sul metodo biodinamico) non certifica i miei

pomodori in quanto il disciplinare biodinamico non prevede l'impiego di preparati omeodinamici. Così in parte conferisco le bacche a una cooperativa che le paga e le rivende come biologiche; in parte le faccio trasformare contoterzi in passata di pomodoro che poi commercializzo direttamente in negozi specializzati. Naturalmente il guadagno proviene soprattutto da questa seconda modalità di vendita. Per il mais o le altre colture in rotazione (soia e frumento), la situazione è ancora peggiore: attualmente le cooperative della zona ritirano il mio prodotto assimilandolo a quello convenzionale».

Ma la convenienza rimane?

«Non ne faccio un discorso di convenienza – conclude Beccari -, ma di filosofia di vita. La qualità della vita e di tutto quanto ruota intorno agli organismi viventi è al di sopra di ogni altro bene materiale. Ho sperimentato personalmente che il metodo chimico provoca danni, quello biologico mantiene lo *status quo ante* e quello omeodinamico rigenera strutture e organismi. E poi, perché avere dubbi, visto che i miei clienti telefonano per ringraziarmi di cuore, dopo aver mangiato un piatto di pasta al pomodoro dal sapore identico a quello provato nell'infanzia trascorsa in campagna?».