

A BIOFACH VINCE LA QUALITÀ DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Quasi 400 le aziende italiane presenti a Norimberga **con una proposta che punta sempre più su filiere dedicate**

Il *made in Italy* bio si conferma anche per il 2018 indiscusso protagonista a BioFach, vetrina mondiale dell'alimentazione biologica, tenutasi a Norimberga lo scorso febbraio. Dopo la Germania, che conta 803 espositori, è sempre l'Italia il Paese guida con 381 aziende agroalimentari, seguita a distanza da Spagna con 173 e Francia con 161.

Senza contare il ritorno dell'Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, che porta in fiera una selezione di aziende, salutandoli i visitatori provenienti da tutto il mondo con un grande totem dedicato allo straordinario gusto italiano. Naturalmente biologico.

Sempre unica la visuale sui trend del cibo attraverso l'area delle novità, spostata nel nuovo padiglione 8 perché il pur vasto spazio all'ingresso centrale non bastava più.

Il prodotto italiano, con materie prime italiane o di regioni d'Italia o di territori vocati lungo lo Stivale, si conferma una scelta distintiva rispetto all'omologazione del gusto. Scelta che richiede sempre di più la costruzione di filiere biodegate. Una scelta di qualità perché le nostre materie prime biologiche sono eccellenti, una scelta di sicurezza per mettersi al riparo da possibili frodi sulle importazioni, una scelta economica perché previene le oscillazioni incontrollate dei prezzi. I patti con gli agricoltori si fanno prima e ognuno sa quale sarà il suo costo o il suo ricavo.

La buona notizia per i produttori è propria questa, ovvero l'opportunità di far parte di un progetto di filiera.

Come quella dello storico Consorzio bolognese Conapi che associa oltre 600 apicoltori di tutta la Penisola e presenta gli integratori a base di prodotti dell'alveare in pratiche bustine monodose.

Anche l'azienda emiliana Bia, che esporta cous cous in tutto il mondo, per la sua linea bio sceglie solo cereali e legumi italiani. E con la filiera Oro di Argenta utilizza grani coltivati nel ferrarese. Ecco l'origine del cous cous di farro a grana grossa Oro di Argenta.

Va nella stessa direzione il progetto agroindustriale del gruppo lombardo The Organic Factory, con la sua filiera biologica italiana per la produzione di olio di semi di qualità. Un ciclo finalmente chiuso e completo che parte dalla coltivazione di girasole e soia (ma anche colza e lino) attraverso accordi con produttori di Puglia, Marche, Toscana ed

Emilia-Romagna, prosegue con la raccolta, lo stoccaggio, la raffinazione e termina con l'imbottigliamento a marchio proprio o di altri.

Altromercato, principale realtà di commercio equo in Italia, mette in rete cinque cooperative e 30 piccoli produttori con il progetto Tomato Revolution, valorizzando varietà locali di pomodoro per una produzione etica, solidale e caporalato-free di passata, pomodori pelati, salsa pronta e ciliegini secchi.

Stessa marcia per la nuova linea Bio 100% Italia del gruppo veneto Pedon, con cereali e legumi biologici italiani. Nella gamma anche la quinoa, pseudo-cereale originario del Sud America, coltivato invece in provincia di Piacenza, una delle prime esperienze in Italia.

Prodotto ricorrente, tra le novità e in tutta la fiera, i legumi. Non solo e non tanto i legumi tal quali, ma come prezioso ingrediente assolutamente trasversale in tutte le categorie: tantissima pasta, poi zuppe, cous cous, burger, snack, chips e persino biscotti. I legumi interpretano infatti alla perfezione i nuovi stili alimentari che privilegiano le proteine vegetali, il senza glutine, le qualità funzionali del cibo. Tantissima anche la frutta essiccata, che da ingrediente diventa alimento. Non si ferma l'onda lunga del superfood, anzi continua a crescere, arricchendosi di nuove referenze.

Dedicato al made in Italy bio il totem dell'Ice all'ingresso di BioFach



Bio Bank/Rosa Maria Bertino