



A Biofach fari puntati sul futuro del cibo

NürnbergMesse/Frank Boxler

Molte le novità in vetrina al salone del biologico di Norimberga, in primo piano i prodotti superfood e *free from*.
Da rivedere il progetto di riforma europea del settore

**ROSA MARIA
BERTINO**

Informarsi. Assaggiare. Ispirarsi. L'atmosfera unica di BioFach, il più importante salone mondiale del biologico andato in scena dall'11 al 14 febbraio scorsi a Norimberga, si può riassumere in queste tre parole che "si respirano" fin dall'arrivo in fiera. Che si entri dall'ingresso centrale, dove centinaia di visitatori arrivano in gruppo con la metropolitana a ritmi regolari di dieci minuti, o che si passi dall'ingresso Est, dopo aver lasciato l'auto negli immensi parcheggi, l'impatto è sempre lo stesso: scenografico, tecnologico e caldo. Accolti dalla musica *live* di un pianoforte, attratti dai giovani che roteano le frecce con le indicazioni della fiera, immersi nel viavai di gente di tutti i Paesi. Un'atmosfera che pervade tutti e sette i padiglioni in cui è articolata la maxi-kermesse. Lo stand delle novità, di fronte all'ingresso cen-

trale, è un vero tuffo nel futuro del cibo. Tutti si fermano, percorrono lo slalom espositivo allestito su un'area di 550 metri quadrati, con centinaia di prodotti in mostra. Sette le categorie merceologiche, a cui si è aggiunta quest'anno la categoria "Trend 2015 *Free from*". Ovvero prodotti senza glutine, senza lattosio, senza uova, ecc... Tantissimi i prodotti tedeschi. Diverse novità anche dall'Italia: polpettine di grano saraceno, crema di riso da cucina, gnocchi senza glutine, oli aromatizzati, salse vegane, bevande vegetali, caffè verde, cacao crudo, snack con bacche, semi e frutta secca, solo per citarne alcuni. Grande attenzione anche alla confezione, che si fa sempre più ecologica.

Non solo tra le novità, ma anche nei padiglioni gli alimenti vegani e superfood sono in assoluto i prodotti di maggior richiamo. Diverse le azien-

Sopra, l'ingresso centrale di Biofach

de che propongono piante, radici, semi, bacche e alghe particolari, spesso esotiche, anche in polvere, per le preparazioni alimentari, utilizzate per le loro proprietà nutrizionali: açai, baobab, spirulina, chia, maca, erba di grano, erba d'orzo, chlorella, canapa, cacao ed altre ancora. Moltissime le proposte vegane alle quali è dedicata per la prima volta un'area dimostrativa con incontri e *showcooking*.

La partecipazione di aziende dall'Emilia-Romagna

Tante le novità anche dalla regione leader per la trasformazione di alimenti bio in Italia, l'Emilia-Romagna. Ecco alcuni assaggi. A Norimberga Caffè Molinari di Modena presenta il caffè bio decaffeinato ad acqua con una tecnologia innovativa. Il pastificio Rossi, sempre di Modena, propone la pasta fresca ripiena vegana. Lo storico pastificio Andalini di Cento (Fe) punta al bio con un'intera gamma dedicata. Conapi di Bologna lancia un innovativo vasetto di miele. Realizzato in carta accoppiata con un derivato della canna da zucchero, consente un doppio risparmio: nel trasporto dei contenitori vuoti prima e nello smaltimento di quelli usati poi, entrambi completamente compostabili. Natura Nuova di Bagnacavallo (Ra) al bio aggiunge il bollino *Fairtrade* per la sua polpa di frutta con banane del commercio equo, pensata per la ristorazione scolastica.

Non solo affari

La quattro giorni tedesca è anche una grande piattaforma di interscambio di conoscenze e informazioni. Nell'incontro "Chi paga per il cibo a buon mercato?" ci si è interrogati sui veri costi della produzione alimentare. "Per cortesia senza... *Free from*: prospettive per il commercio" ha fatto il punto su questo segmento. Nel convegno "Puoi gustare la differenza?" si è provato a definire le caratteristiche del cibo bio e si sono puntati i riflettori su mercati "maturi" come Germania, Francia, Italia e su quelli emergenti come la Cina. Ma si è parlato anche di semi, biodiversità, multifunzionalità, certificazione e nuovi standard.

I temi al centro dell'attenzione

Tutto è ruotato intorno al tema chiave del congresso di BioFach 2015: "Biologico 3.0 – Più bio in un contesto favorevole", articolato in sette

forum tematici. La convinzione del movimento bio è infatti che per l'ulteriore sviluppo del settore, e per tracciare un futuro sostenibile dell'agricoltura e dell'alimentazione, è sempre più determinante il contesto. A cominciare dalla riforma della legislazione europea sul biologico e dalla politica commerciale internazionale. Non ha dubbi in proposito Peter Röhrig, amministratore delegato di Bölgw, la federazione tedesca dell'industria alimentare biologica: «Quanto la riforma di una legge possa sconvolgere un intero settore è evidente nella proposta di revisione del regolamento bio avanzata dalla Commissione europea, che ha il sapore di una cura dimagrante e per questo è osteggiata quasi all'unisono dal comparto bio europeo». L'italiano Giorgio



Bio Bank/Rosa Maria Bertino

Piante, radici, semi, bacche e alghe: il superfood in mostra a Biofach

TRACCIABILITÀ: NASCE DATA BIO

Battesimo ufficiale a BioFach per Data Bio (*databio.it*) la piattaforma informatica che consente di "tracciare" le produzioni bio. A presentarla, Accredia, ente unico italiano di accreditamento, insieme a Federbio, federazione interprofessionale del biologico italiano, che hanno collaborato alla realizzazione del progetto. Una banca dati indispensabile per verificare la corrispondenza tra quello che un operatore produce o compra e quello che vende.

La banca dati registra i volumi di prodotto e i flussi commerciali a partire dalle superfici agricole certificate in Italia e nei Paesi da cui gli operatori italiani acquistano, li segue lungo tutta la filiera e ne verifica la congruenza rispetto alle rese produttive certificate. L'obiettivo è ridurre al minimo il rischio di frodi e la possibilità che falsi prodotti bio entrino nella filiera.



Bio Bani/Rosa Maria Bertino

Per la prima volta a Biofach un'area interamente dedicata agli alimenti vegani, con incontri e showcooking



Bio Bani/Rosa Maria Bertino

Un cuoco all'opera nella grande area dedicata al Paese dell'anno: l'Olanda

Mercuri, presidente dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari (Aci), è sulla stessa linea: «La proposta di riforma, che dovrebbe entrare in vigore nel 2017, stringe troppo le maglie agli operatori. Se non dovessero esserci le modifiche da noi auspicate, assisteremo a una riduzione della superficie coltivata, in contrasto rispetto all'obiettivo perseguito».

Anche Markus Arbenz, amministratore delegato dell'Ifoam, la Federazione mondiale del biologico, guardando agli accordi bilaterali e multilaterali sul commercio internazionale rilancia il ruolo centrale del bio: «Il nostro settore deve porre particolare attenzione su quali standard di cultura agricola e alimentare siano essenziali e non negoziabili. Perché il biologico deve continuare a svilupparsi in modo dinamico e come modello di tutto l'alimentare, per rispondere alle sfide del cambiamento climatico, della sovranità alimentare, della biodiversità e della perdita di risorse».

Tornano a crescere espositori e visitatori

I numeri della 26^a edizione di Biofach hanno confermato il ruolo guida della rassegna per il

biologico mondiale, evidenziando una ripresa dell'affluenza di visitatori ed espositori dopo le flessioni degli anni precedenti. Più di 44.000 i visitatori provenienti da 136 Paesi, con una crescita del 5% rispetto all'anno precedente. Ben 2.348 gli espositori (di cui 202 per la fiera collegata "Vivaness" sulla biocosmesi), circa il 4% in più del 2014.

Dopo la Germania, con 699 espositori, l'Italia resta il primo Paese estero, con 322 aziende. Anche se la nostra rappresentanza, per anni attestata intorno ai 400 espositori, si è un po' assottigliata nelle ultime edizioni, lo stacco sugli altri Paesi resta notevole. La Francia si ferma a 156 aziende presenti, la Spagna a 121 e l'Olanda, Paese dell'anno, a 101. Tutte le altre restano sotto i 100 espositori.

Per capire come la Germania promuove le giovani imprese innovative del biologico basta passare al padiglione 9, dove c'era lo stand collettivo delle aziende tedesche, sostenute dal Ministero federale dell'economia e dell'energia. Ben 45 gli espositori ed elevatissima la concentrazione di idee: cioccolata senza allergeni a forma di animali per i più piccoli, spezie con erbe aromatiche e fiori, ketchup alla zucca, insaccati e carni in versione vegana, patatine personalizzate nello shop online secondo il gusto dei clienti, con consegna pronta e molto altro ancora. La partecipazione è riservata alle aziende con sede e attività in Germania, operanti da non più di dieci anni, con meno di 50 dipendenti e un fatturato inferiore ai 10 milioni di euro. Un modo per dare impulso all'export e promuovere l'azienda Germania.

Un'ottima fonte di ispirazione, a ben vedere, anche per il nostro Paese, in occasione di manifestazioni internazionali (e perché non all'Expo o al Sana?) per creare uno spazio vivo, che ospiti le imprese innovative del bio italiano – e ce ne sono tante – punta di diamante dell'agroalimentare *made in Italy*. ■

UN GIRO D'AFFARI MONDIALE DI 55 MILIARDI ALL'ANNO

Due milioni di produttori, per un totale di oltre 43 milioni di ettari coltivati. Sono le cifre del biologico mondiale presentate a Biofach, secondo i dati Fibi-Ifoam. Anche nel 2013 i primi tre Paesi per numero di produttori restano India (650.000), Uganda (190.000) e Messico (170.000). Quelli con la maggiore superficie agricola bio l'Australia (17,2 milioni di ettari), seguita da Argentina (3,2 milioni) e Stati Uniti (2,2 milioni).

L'Italia è uno degli undici Paesi con più del 10% di superficie agricola coltivata a biologico. Il giro d'affari mondiale è valutato in 72 miliardi di dollari (pari a circa 55 miliardi di euro), il 10% in più del 2012, secondo le stime della società inglese Organic Monitor.