FEASR
REPVBBLICA ITALIANA
REGIONE DEL VENETO
PSR VENETO 2014-2020
LEADER
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

BIOLOGICO A KM0 IN PANDEMIA

In un periodo caratterizzato da diversi colori, ci siamo soffermati su uno in particolare: il verde del biologico. Il confinamento in casa e la ricoperta, per molti, del piacere della cucina e del cibo, ci ha permesso di accorgerci che mangiare bene è meglio. Forse per questo il biologico a km0 è stata una scelta diffusa, soprattutto durante la pandemia, con un incremento dell'acquisto del prodotto locale e biologico. Una scelta che ha riportato coraggio nel mondo dei produttori bio. Abbiamo parlato con due persone che nel settore ci vivono da sempre, **Michele Bianchi** e **Tiziano Quaini**; ci hanno raccontato come hanno superato il periodo della pandemia loro e le altre realtà biologiche nella zona.

Iniziamo con Michele, un produttore di Sona.

Raccontaci un po' di te e di come ti sei avvicinato al mondo del biologico.

«Mi chiamo Michele Bianchi, vivo a Sona da quando sono nato e **rappresento la terza generazione della famiglia a condurre i terreni agricoli**.
La coltivazione dei kiwi, di cui mi sono occupato per diversi anni, andò bene finché, circa otto anni fa, mi accorsi che stavano comparendo le prime criticità legate alla monocoltura: fondamentalmente problematiche relative a stress per eccesso di produzione e relativo impoverimento dei terreni.
Per cui **nel 2012 mi avvicinai al metodo biologico**, prima sperimentando senza certificazione, poi nel 2014 iniziando la conversione, per arrivare ad oggi, momento in cui ho ripensato l'azienda per andare addirittura "oltre" al bio.
Queste scelte sono state intensificate da malattie dei kiwi che hanno messo in ginocchio tutto il settore e ho avuto la fortuna di entrare a far parte di un gruppo molto attivo di contadini.»

Lei e i suoi colleghi come vi siete adattati alle incombenze che questo momento storico ci ha messo davanti?

«Ci organizziamo autonomamente per tenerci in costante aggiornamento con corsi formativi, per condividere esperienze, per fare squadra, e siamo mossi da un grande spirito verso questo tema. **Facciamo bio perché ci crediamo profondamente**, facendolo diventare uno stile di vita; insieme studiamo agricoltura rigenerativa, perché il bio rappresenta solo un punto di partenza.
Il nostro gruppo è composto per la maggior parte da contadini che coltivavano kiwi, e mi sento di affermare che la pandemia ha avuto un impatto marginale rispetto a batteriosi e moria. Ha invece portato molte difficoltà e timori, ad esempio è stato molto impegnativo reperire manodopera nei campi; ma per noi la vera sfida è far vivere le piante di kiwi!
Le difficoltà e le varie e nuove problematiche ci hanno portato ad unirci per affrontare insieme questo periodo difficile. Ognuno di noi, ha poi cercato sbocchi diversi per avere altri introiti, ha differenziato.
Parlando della mia esperienza personale, **sono passato dalla monocoltura alla diversificazione e ho cercato di investire molto sull'aspetto qualitativo**, cioè diminuire la produzione ma curare con attenzione la qualità e salubrità, per portarle a livelli altissimi.»

Il territorio come ha risposto, secondo lei? Si sono avvicinate più persone o al contrario ha visto clienti smettere di acquistare Bio?

«A livello di vendite il 2020 è stato tutto sommato un anno positivo, ovviamente ho investito veramente molto tempo nello **spiegare la differenza tra bio e convenzionale**. In particolare, nello spiegare che non coltiviamo usando concimi e fitofarmaci consentiti in Bio, ma che andiamo addirittura oltre; che studiamo la biodiversità, che i concimi sono auto-prodotti usando microrganismi, che creiamo le condizioni migliori per bilanciare gli insetti dannosi e non, che seminiamo essenze di prato che svolgono azioni utili al terreno e alle piante da frutto.

Quando riusciamo a raccontare tutte queste cose a cuore aperto, il consumatore spende volentieri più tempo nel comprendere questi meccanismi, perché sa che **la sua salute è legata a quello che mangia**. Il prodotto non è più "soltanto cibo", diventa **un'esperienza sensoriale**.»

Proseguiamo ora con Tiziano

Posso chiederti una breve presentazione?

«Sono Tiziano Quaini, il coordinatore dell'**Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici**, associazione che quest'anno ha compiuto 31 anni. Siamo in 450 soci circa, tra cui Michele Bianchi e Cà Magre. L'associazione si occupa di diverse attività: facciamo formazione,ci rapportiamo con la Regione per i produttori biologici come rappresentanza politica. Facciamo progetti di ricerca e di sperimentazione e abbiamo avviato filiere. Questo è a grandi linee quello che fa A.Ve.Pro.Bi.»

Ci sono già dei dati legati all'andamento dell'agricoltura biologica durante la pandemia?

«Durante il lock down sono cambiate alcune cose, di cui parla ampiamente uno studio dell'Università di Roma Tor Vergata. Ha rivelato che durante la pandemia il **48% degli italiani è aumentato di peso** (soprattutto nelle regioni del sud) e che un altro **15/20%, per l'acquisto di alimenti, sì è rivolto ai piccoli mercati o agli spacci aziendali di paese**, alla ricerca di un prodotto locale e biologico. Quindi nel nostro settore c'è stato un aumento delle vendite.»

Forse dato dall'avere più tempo per curare meglio ciò che si acquista?

«Esatto! Da questa ricerca è anche emerso che gli italiani sono stati **più attenti ai cibi che consumavano privilegiando cibi più salutari e biologici** piuttosto che cibi pronti e super lavorati. Anche nella grande produzione c'è stato un aumento nella vendita di cibi biologici del 15%.

Un dato negativo invece è che la parte politica non ha risposto adeguatamente. Speravamo di avere già nel gennaio 2020 la nuova legge sull'agricoltura biologica, con delle novità molto interessanti, ma il tutto è stato ritardato.»

I contadini, che vivono su un piano più locale, come stanno vivendo questa situazione?

«Le aziende si stanno orientando sempre di più alla **vendita diretta**, invece di portare il prodotto al mercato o alle cooperative o alla grande distribuzione. Il prezzo si auto-regola, perché ormai i produttori a lavorare in questo modo sono molti.»

Secondo te, questo incremento delle vendite nel biologico, è legato al lavoro di sensibilizzazione svolto da associazioni che lo promuovono?

«Assolutamente sì, anche se nel biologico la Regione Veneto non è tra i primi produttori. Interessante è che Verona è la provincia che ha più aziende biologiche nel Veneto ed è anche quella che fa più uso di pesticidi. Siamo in una di quelle situazioni in cui c'è sia il **massimo del negativo che il massimo del positivo**. Le persone sensibili hanno uno sguardo più ampio, infatti c'è stato anche un aumento di aziende convertite al biologico in questo anno.»

Forse non manca molto a una conversione più importante.

«Stiamo chiedendo, con il progetto “Cambia la Terra”, di arrivare nel 2030 (cioè tra 10 anni) con il **40% almeno di aziende biologiche** in più. Adesso siamo al **15% della SAU**, Superficie Agricola Italiana, al biologico, ma si potrebbe puntare anche più in alto. Siamo avviati bene e la nostra è una penisola che ha dei prodotti di eccellenza. Esportiamo molto e abbiamo molto ancora da conquistare sul territorio nostro nazionale dal punto di vista dei consumi, anche se abbiamo fatto un salto molto in avanti.»

Ci sono tante realtà che ci credono e lavorano duro per portare un prodotto sempre più sano nelle nostre vite e non solo, ma fanno anche del bene alla terra su cui lavorano.

Conclude Tiziano, «Se mangi bene vedrai che starai bene e andrai meno dal dottore».

Veneto
The Land of Venice
www.veneto.eu

Iniziativa pubblicitaria finanziata dal Programma di sviluppo rurale 2014-2020. Organismo responsabile della Informazione: El Tamiso Società Cooperativa Agricola. Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR e Foreste.

BENEFICIARIO E CAPOFILA DEL PROGETTO AGGREGATO

COOPERATIVA AGRICOLA el Tamiso agricoltura biologica dal 1984

PARTECIPANO AL PROGETTO AGGREGATO ANCHE I SEGUENTI CONSORZI

AVEPROBI

padgrie