

Agricoltura biologica e regole: FederBio replica al gourmet Farinetti

«*I prossimi dieci anni saranno quelli del pulito e giusto. E non del biologico, un concetto confuso e farmaceutico che non piace a noi gourmet*» dichiara **Oscar Farinetti**, ex proprietario della catena di elettronica di consumo **Unieuro** e ora socio di **Coop** in **Eataly**, catena di distribuzione al dettaglio di generi alimentari di “fascia alta”.



Farinetti, in un incontro a Roma il 23 novembre (“**Semplifichiamo l'Italia, cominciando dal vino**”) ha spiegato al Ministro dell'Agricoltura **Mario Catania** che le cantine e aziende agricole italiane «*hanno bisogno di poche norme chiare e precise per conquistare i mercati*». La sua proposta, che intende raddoppiare l'export di alimenti e vino “di qualità” è: «**Un'etichetta con una mela tricolore e tre regole semplici che garantiscano il vero cibo italiano**», attraverso una specie di macro-disciplinare, «Ci siamo occupati finora di fare i poliziotti anti-Parmesan. Dobbiamo invece assoldare i cittadini del mondo. Far distinguere a loro il cibo *falso* e il nostro *buono, pulito e giusto*», con la missione commerciale di «**cavalcare per primi il concetto del pulito, così spiazziamo i francesi**». L'idea della mela tricolore arriverebbe dunque sulla scia «*di altri slogan storici del nostro marketing. 'Pura Lana Vergine' o 'Vero Cuoio Italiano', per esempio*». Farinetti se la prende anche con «**l'estremismo sulla biodiversità**: abbiamo 520 prodotti diversi indicati tra Doc, Dogc e Igt nel vino e Dop e Igp negli alimenti. C'è un paese nell'Astigiano che fa Barbera. Hanno ottenuto l'Igp. Così il nome diventa Barbera di Cisterna. **Fa ridere, incomparabile**».

Ma, scampato allo stracotto e all'umido con polenta, cari ai gourmet, qui casca l'asino, secondo Federbio. **Cosa c'è dietro all'«idea» di Farinetti? Marketing, furbo e facile**, risponde la Federazione, che raggruppa tutte le principali organizzazioni operanti nella filiera dell'agricoltura biologica e biodinamica, un comparto che, solo in Italia, genera più di 1,5 miliardi di euro vendite e vale, nel mondo, 40 miliardi.

Secondo l'ex patron di UniEuro, il nuovo agroalimentare dovrebbe sottostare a poche semplici regole: no OGM, no fertilizzanti chimici, no diserbanti, solo latte italiano, solo olive italiane, solo suini nati e allevati in Italia, nel vino metà dei solfiti ammessi dai regolamenti europei. Ma “un'agricoltura che non usa OGM, non usa fertilizzanti e diserbanti chimici di sintesi (**ma nemmeno gli insetticidi e gli anticrittogamici** che, anche se, singolarmente, Farinetti li scorda, i dati ufficiali ci dicono contaminare coi loro residui il 57,2% della frutta venduta in Italia)

esiste già. E' l'agricoltura biologica, dettagliatamente codificata da norme europee e nazionali, sottoposta a un sistema di controllo europeo, con regolari ispezioni nelle aziende e prelievo di campioni per escludere contaminazioni anche accidentali da sostanze non ammesse", sottolinea il Presidente di FederBio, **Paolo Carnemolla**, che prosegue: "Oltre alle regole citate ricordiamo che l'agricoltura biologica prevede la rotazione delle colture e la piantumazione di siepi, la salvaguardia di boschetti e stagni per dare ospitalità alla fauna utile che naturalmente contrasta quella nociva. Ma non solo: è un'agricoltura che ha massima cura del benessere degli animali, la cui alimentazione basa sul pascolo e su foraggi biologici senza l'uso preventivo di farmaci e antibiotici; che **nelle fasi di trasformazione ripudia coloranti, conservanti, esaltatori di sapidità e ogni altro inutile additivo**, insieme alle tecniche che snaturano la qualità degli ingredienti. **Sfugge davvero cosa ci sia di « confuso e farmaceutico» in tali concetti, in particolare per chi svolge attività imprenditoriali nell'agroalimentare**".

Viene in soccorso ai distratti anche il **Consiglio dell'Unione Europea**, per il quale l'agricoltura biologica «è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare **basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali**». Essa, continua il Consiglio, esplica «una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, **fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale**».

Cos'è, invece, l'«idea» di Farinetti, si chiede ancora Federbio? **Una consorteria di agricoltori, imprese di trasformazione e commercianti che, senza i controlli di organismi indipendenti che certifichino la loro attività, dichiarano di aver evitato alcuni trattamenti, glissando su quelli che continuano a effettuare**, senza curarsi dei residui sugli alimenti, delle condizioni del suolo, delle acque superficiali e profonde, della biodiversità e del benessere animale.

La nuova mela tricolore proposta dal patron di Eataly non sarebbe dunque, secondo la Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica, una suggestiva proposta di rivoluzione dell'agroalimentare italiano, ma, semplicemente, "un'ennesima patacca, di cui gli agricoltori italiani, l'ambiente italiano e i consumatori del mondo non hanno il minimo bisogno".

"L'agricoltura e la politica agricola – conclude Federbio nella nota – non sono foie gras, non se l'abbia a male il gourmet".