

# Filiera biologica marchigiana

written by Rivista di Agraria.org | 14 febbraio 2013

***“La filiera biologica marchigiana: da produzione di nicchia a settore trainante dell’agricoltura regionale”, un convegno per discuterne***



Qual è lo stato dell’arte dell’agricoltura biologica nella Regione Marche? E qual è l’apporto di questo settore all’economia regionale? Queste sono alcune delle domande alle quali si è cercato di dare una risposta in occasione di un convegno organizzato presso Gino Girolomoni Cooperativa Agricola, una delle realtà storiche del comparto biologico nel nostro Paese.

Il convegno, intitolato “La filiera biologica marchigiana: da produzione di nicchia a settore trainante dell’agricoltura regionale”, ha voluto analizzare le caratteristiche della filiera biologica cerealicola delle Marche sottolineando l’evoluzione da piccola produzione a settore trainante dell’economia regionale e interrogandosi sull’importanza della qualità dei cereali nell’ambito di una sana e corretta alimentazione.

In occasione del convegno sono stati presentati gli ultimi dati disponibili (relazione “Le potenzialità economiche produttive della filiera regionale dell’agricoltura biologica” Dott. Arzeni), relativi al censimento agricoltura 2010 da cui risultano presenti ben 903 aziende agricole biologiche ad indirizzo cerealicolo, che rappresentano quasi la metà (46%) delle aziende biologiche marchigiane. L’operatività dell’intero comparto dei cereali si sviluppa su 9.800 ettari coltivati (il 35% delle superfici bio delle Marche). Un’importante novità nell’economia agricola regionale, inoltre, è rappresentata dalla nascita del Consorzio Marche Biologiche che riunisce 214 aziende ad indirizzo cerealicolo e riguarda ben 2.600 ettari con un giro d’affari di circa 30 milioni di euro.



Nel complesso sono stati individuati alcuni fattori critici e alcune potenzialità del settore.

Criticità:

1. il settore cerealicolo regionale è molto frammentato ed è elevata la quota dei piccoli produttori (minore nel bio) >> maggiori difficoltà organizzative
2. la forte variabilità dei prezzi dei cereali e la dipendenza del settore da questi favorisce i comportamenti speculativi e individualistici >> valore della fedeltà
3. i cereali sono produzioni difficilmente caratterizzabili >> competizione ed importazioni
4. gli aiuti pubblici (I pilastro) hanno abbassato la propensione al rischio degli agricoltori >> difficoltà ad investire e ad innovare

Potenzialità:

1. la componente di qualità ambientale delle produzioni alimentari ha un crescente indice di gradimento da parte dei consumatori (studio LIFE-Promise) >> i prezzi di mercato dei cereali biologici sono maggiori di quelli dei convenzionali (~ 20%)
2. i consumi alimentari ed in particolare quelli biologici hanno risentito meno della congiuntura negativa (Federalimentare -2% consumi alimentari dal 2007 -25% consumi totali) >> maggiore stabilità reddituale
3. la domanda mondiale di cereali è in tendenziale crescita e quella per i prodotti biologici è inferiore all'offerta >> prezzi in aumento
4. l'impresa biologica è maggiormente coerente con le nuove politiche comunitarie (greening) >> modello aziendale di riferimento

---

Di particolare interesse anche la relazione del Prof. Ninfali che nel suo intervento "Qualità nutrizionale dei cereali e vantaggi per il loro posizionamento sul mercato" ha sottolineato l'importanza della qualità di questo alimento per una sana alimentazione.

I cereali sono il principale alimento per miliardi di persone nel mondo e, la loro qualità, ha un impatto enorme sulla salute globale, in termini positivi e negativi. Il cibo che si sceglie e ancora di più quello che viene sprecato, rischia di affamare il pianeta e tutti i suoi abitanti. A incidere non sono solo le quantità di cibo consumato, ma l'impatto ambientale della filiera produttiva, che fa arrivare il cibo sulle tavole dei consumatori: consumo di suolo e biodiversità, agricoltura intensiva e infrastrutture, utilizzo di acqua, imballaggi, trasporto e produzione di inquinanti.

Nell'ambito di una sana e corretta alimentazione, i cereali rivestono un ruolo fondamentale per la presenza di nutrienti e micronutrienti importanti per la salute:

1. fibra che abbassa l'indice glicemico per i cereali integrali vs i cereali raffinati
2. flavonoidi, acidi fenolici, vitamine A ed E con funzione antiossidante
3. sali minerali e fattori ancora poco conosciuti e oggetto di studio come i lignani.

Diversi cereali hanno un diverso corredo di molecole. Infatti, nei cereali sono presenti molte categorie di polifenoli che hanno effetto salutistico comprovato (il numero di queste molecole è molto alto e non si conosce con precisione il loro ruolo specifico).

La miscela di polifenoli dei cereali ha una elevata capacità antiossidante che rappresenta un vantaggio «stabile» per la salute, perché assicura protezione dai radicali liberi. Rispetto a frutta e verdura, i cereali sono essiccati, facili da conservare e da trasformare in vari prodotti di consumo, primo fra tutti la pasta.

L'essiccazione della pasta riveste un ruolo importante nel mantenimento dei principi nutritivi: effettuata a basse temperature consente di mantenere pressoché inalterate le caratteristiche organolettiche e di gusto degli amidi e del glutine, senza provocare una precottura ed una "evaporazione" delle componenti proteiche e nutritive, a differenza invece della tecnologia industriale che con alte temperature, fino 110° C, e per poco tempo, che produce una pasta uniforme per colore, di scarso sapore e con una superficie cosiddetta "ceramizzata", che impedisce cioè una buona penetrazione dell'acqua.

In conclusione, la relazione presentata ha individuato alcuni importanti punti: la qualità nutrizionale dei cereali è in continua evoluzione per le molecole nuove che vengono scoperte e studiate; le pratiche ergonomiche incidono sul contenuto di nutrienti, come anche le cultivar scelte; la tecnologia produttiva dei prodotti a base di cereali va eseguita con tecniche poco aggressive, per non distruggere il patrimonio di nutrienti che le buone pratiche agronomiche riescono ad accumulare nei cereali.

*Andrea Arzeni, dottore in economia, è ricercatore dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria (INEA) e responsabile della sede regionale per le Marche.*

*Paolino Ninfali, professore ordinario di Biochimica presso l'Università di Urbino "Carlo Bo".*



**La Fattoria Biologica**

Agricoltura secondo natura

Masanobu Fukuoka - Mediterranee

Immaginate di ottenere raccolti senza coltivazione, né fertilizzanti chimici né diserbanti!

[Acquista online >>>](#)