


Così sul territorio

I numeri del settore in Veneto



	Operatori	Superfici e culture	Produttori
Totale 2010	1.665	15.130	951
Totale 2009	1.553	15.676	924
Var. % '09-'10	+7,2	-3,5	-2,9

Fonte: Sinab, Sistema informativo nazionale sull'agricoltura biologica

Agricoltura. Più sicurezza e controlli sul biologico

Dopo la grande truffa al via il registro unico

Comparto in salute con 951 produttori

A CURA DI
Marco de' Francesco

È in moto la macchina che porterà l'agricoltura veneta a dotarsi di un "registro unico per i controlli". «Il problema - spiega l'assessore regionale competente Franco Manzato - è la sovrapposizione di funzioni. Succede che la stessa azienda sia ispezionata, nello stesso periodo, dai Nas (nuclei antisofisticazioni e sanità dell'Arma dei carabinieri), dalle Usl, dall'Avepa (agenzia veneta per i pagamenti in agricoltura), dalla Finanza e da Veneto Agricoltura; mentre un'altra impresa della stessa località non viene esaminata. Una questione che intendo chiudere entro il 2012».

Manzato tiene a precisare «che in Veneto la sicurezza dei prodotti è comunque garantita da un sistema di ispezioni leader a livello europeo. Gli anticorpi, contro le frodi, ci sono eccome. Peraltro Csqa (organismo di certificazione indipendente) è autorizzato dalla Regione a effettuare controlli sul marchio "QV- Qualità Verificata" per colture orticole, frutticole, floricole ornamentali e funghi coltivati». Eppure, soprattutto nel settore del biologico, non mancano i "falsi": si pensi all'operazione «Gatto con gli stivali» della procura della Repubblica di Verona, che ha portato due mesi fa al sequestro di 2.500 tonnellate di prodotto. «Un set-

tore in crescita - continua Manzato - in Veneto la domanda ha superato l'offerta». E in effetti, ultimi dati ufficiali Sinab (Sistema di informazione nazionale sull'agricoltura biologica) alla mano, presentati nel 2011 ma relativi al 2010, in Veneto il comparto appare in salute. Con 951 produttori "esclusivi" (924 nel 2009; +2,9%), 549 preparatori (484, +13,4%), 8 importatori (12, -33,3%), 124 produttori-preparatori (105, +18,1%) e 33 produttori-preparatori-importatori (28, +17,9%), il numero complessivo degli operatori del settore ha fatto registrare una crescita del 7,2%: da 1.553 a 1.665.

2.500

Tonnellate. Prodotti falsi biologici sequestrati dalla Guardia di finanza di Verona

«Eppure - continua Manzato - il biologico in Veneto occupa superfici ridotte: ci sono i margini di sviluppo». Sono infatti "solo" 15.130 gli ettari destinati al biologico: 3.004 di prati e pascoli, 2.672 di cereali, 2.301 di colture industriali, 1.896 di colture forraggere, 1.834 di vite, 1.632 di frutta e altro. Quanto ai consumi, nel Nord-Est (che conta per il 29,8% rispetto al mercato nazionale), sono aumentati del 19,8%. Per il 2011 non esistono dati ufficiali, «ma secondo prime informazioni -

continua Manzato - l'attività di importazione e preparazione di prodotti biologici sono in netta espansione».

Tornando alla questione dei controlli, si incrocia con quella delle certificazioni. «Il termine "agricoltura biologica" - afferma il referente regionale per il settore Pier Luigi Perissinotto - indica un metodo che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, con esclusione di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi). Per la coltivazione, la materia è definita a livello comunitario dai regolamenti CE 834/07 e CE 889/08 (che hanno sostituito il CEE 2092/91) e per l'Italia dal D.M. 18354/09. Per l'allevamento, dal regolamento CE 1804/99 e dal D.M. n.91436/00. I controlli sono esercitati da enti privati, ma è Accredia (Ente unico nazionale di accreditamento e associazione senza scopo di lucro) a vagliare competenza tecnica e idoneità professionale di questi operatori, accertandone la conformità a regole obbligatorie e norme volontarie, per assicurarne la credibilità». Insomma, c'è una verifica sui controllori. «E non è facile - continua Perissinotto - farsi accreditare». Ma il presidente della Cia del Veneto Daniele Toniolo la pensa così: «Più ispezioni - chiosa - non fanno male; perché le truffe gettano discredito su tutto il settore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRE MARIE

Al primo posto il benessere degli animali

Non solo ortaggi e cereali. Il biologico ha fatto capolino, da anni, anche nel mondo dell'allevamento di bovini. È il caso della società agricola biodinamica "Tre Marie" di Conegliano (Treviso, 1,6 milioni di fatturato, 30% la quota estera; 12 dipendenti e 20 stagionali) al 96% di proprietà della locale "Libera associazione antroposofica Rudolph Steiner". «Anzitutto - spiega il legale rappresentante dell'azienda Anito Bonadio - si utilizzano solo alimenti biologici; e anche gli spazi concessi ai bovini sono più ampi di quelli previsti dalla normativa sul benessere animale. Anzi, si può dire che il biologico ha



anticipato le leggi in materia. Il pascolamento, peraltro, è obbligatorio. E nelle stalle gli animali non sono decorati né privi di coda: per noi sono esseri viventi, non macchine». Con 70 capi, di cui 43 vacche da latte (gli altri capi sono per la "rimonta"), l'azienda produce latte poi trasformato in formaggio: caciotta, latteria e stagionato. A Breda di Piave (Treviso), invece, l'azienda si occupa di orticoltura, sempre con metodi naturali; gran parte della produzione prende la strada della Germania. E alle "Tre Marie" non sono solo per il biologico: applicano, infatti, i precetti della biodinamica, metodo che ha per scopo l'aumento della fertilità della terra con la cura dell'humus e che considera ogni sostanza come un binomio di materia e forza vitale: più la sostanza è diluita, più avrebbe effetto sugli altri organismi. Ciò comporta speciali pratiche nella preparazione del compostaggio e un particolare calendario delle semine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EL TAMISO

Le vendite dirette fanno crescere la cooperativa

«La vendita diretta è essenziale per noi». Parola di Franco Zecchinato, direttore della cooperativa agricola "El Tamiso", fondata a Padova nel 1984 da un gruppo di produttori "pionieri" del biologico; oggi conta 50 soci in tutta Italia, 37 dei quali in Veneto. Circa sei milioni di fatturato, 20 dipendenti, la sede è rimasta a Padova. Lavora prodotti e varietà storicamente presenti nel territorio, nel rispetto della stagionalità: ortofrutta, cereali, farine macinate a pietra, vino, pasta, miele «e quanto serve per una sana alimentazione». Produzioni controllate e garantite da Icea (Istituto di certificazione etica



e ambientale). Quasi una missione. «L'agricoltura non biologica - concede Zecchinato - ha rapinato il terreno di sostanze fertili: noi lavoriamo per invertire questa tendenza. Bisogna riprendere in mano la produzione con pratiche di sostenibilità ambientale, fertilità organica, rotazione e sementi naturali». Secondo Zecchinato, peraltro, gli "abusi" nel settore sono quasi fisiologici. «Il biologico - afferma il direttore - da comparto di frontiera, è diventato un mercato in continua crescita. Ciò rende gli scandali più probabili, anche perché il prodotto agricolo medio è pagato troppo poco». La cooperativa si è organizzata per la vendita al dettaglio: con banchi ambulanti a Padova, Abano Terme, Este, Venezia e Mestre; ma anche con spacci aziendali a Saonara e a Bagnoli di Sopra e con negozi specializzati. Da anni, infine, rifornisce alcuni "gruppi di acquisto solidale" (Gas) a Padova, Treviso, Mogliano Veneto, Mirano e nel Cadore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORTE ALL'OLMO

Il bio-lago e la fattoria attirano turismo

Corsi di lavorazione del legno, del cuoio e della ceramica, con il sostegno di un "terapista occupazionale". Ma anche seminari di tessitura (con telai a pettine), di apicoltura e di "cucina naturale", e cioè con prodotti di zona e di stagione. Ma il "core business" di "Corte all'Olmo" di Ca' di David (Verona, 100mila euro di fatturato, un dipendente fisso «e qualche stagionale») è l'agriturismo con il "biologo", «ecosistema naturale in equilibrio» e con la fattoria didattica realizzata secondo i principi della bioedilizia. «Un sistema a 360° gradi - concede la titolare Vanda Brutti - per avvicinare la gente all'agricoltura, alle sue



tradizioni e ai prodotti della terra. E siccome nel Veronese la maggior parte delle fattorie didattiche si è strutturata per visite di bimbi di scuole materne e elementari, noi ci rivolgiamo per lo più agli adulti». Peraltro Corte all'Olmo è un'azienda agricola a conduzione biologica che si estende per 18 ettari recintati da un antico fontanile, popolato di pesci e gamberi di fiume, sgorga acqua a temperatura costante; attorno, si coltivano kiwi, pesche, mele, pere, albicocche, prugne, susine. «Il biolago, invece - continua la Brutti - non è una piscina, perché di cloro non se ne parla neanche; le piante sono il cuore filtrante del sistema». Da queste parti la chimica non è gradita. «I prodotti - termina la Brutti - sono tutti "bio". Personalmente, sono contraria anche all'uso del rame, neppure per la prevenzione, perché alla lunga "appesantisce" il terreno. Il problema è che non esiste un'alternativa naturale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Aziende storiche. Presente in tutto il mondo, ogni anno costruisce 4.500 pezzi

Casseforti Conforti compie cent'anni

Maria Teresa Ferrari

Compie cento anni Conforti, la storica azienda veronese produttrice di casseforti e sistemi di sicurezza integrati, la cui storia inizia nel 1912 con Silvio Conforti.

Operaio delle ferrovie, Silvio Conforti investì la sua creatività e la sua passione per il ferro e l'acciaio nella partecipazione, con una cassaforte,

ad un concorso che gli valse il premio Weil Weiss. Nacque così "Casseforti Conforti"; assieme al padre Silvio, i figli Franco e Leopoldo, tuttora presidente di Conforti Spa, si cimentarono anche nella produzione di forni di cottura. L'evoluzione economica del paese proseguì e il prodotto di sicurezza Conforti, vera vocazione aziendale, trovò un mer-

cato sempre più ampio da vincere la famiglia a tralasciare tutto il resto.

La terza e attuale casa della Conforti Spa è a San Martino Buon Albergo, a pochi chilometri da Verona, in un'azienda di 24mila mq dove ogni anno escono 4.500 mezziforti (tra casseforti, casse servizio continuo, caveau, porte corazzate, impianti antifurto e antin-

trusione, eccetera) per un fatturato di 10 milioni di euro. Lo sviluppo della tecnologia elettronica, a cui la Conforti si dedica fino dal 1963, ha dato origine alla nuova attività degli impianti di allarme e ha portato alla nascita della sicurezza fisica integrata con l'elettronica (ad esempio le casse continue che hanno anticipato gli attuali Bancomat) che Conforti ha

qualificato col marchio brevettato di "sicurezza fisitronica", metodologia in continua evoluzione. Nel nuovo millennio, l'azienda ha aumentato l'export (10% del fatturato) e oggi Conforti è presente in Francia, Germania, Croazia, Slovenia, Libano, Marocco, Tunisia, Camerun, Algeria, Emirati Arabi, Kuwait, Russia. «Il nostro obiettivo è perseguire l'eccellenza grazie all'esperienza, l'innovazione - spiega il presidente Leopoldo Conforti - e la dedizione che ci contraddistingue fin dal 1912». In occasione del centenario,

l'azienda si prepara a lanciare nuovi prodotti, soprattutto in ambito "luxury and technology". «Stiamo investendo - sottolinea il presidente - in mezzi forti da esibire, rivestiti in materiale pregiati come pelle e radica di noce di alta qualità». La storia della famiglia è diventata un racconto, "Cento anni con gratitudine", firmato da Marco Ongaro e messo in scena al Teatro Nuovo. Mentre il 24 marzo Conforti festeggia il centenario con una giornata speciale, "Porte aperte in azienda".

© RIPRODUZIONE RISERVATA