

Rapporto Inran: "Il biologico è superiore"

Publicati i risultati del progetto Bioqualia. Frutta, ortaggi e latte superiori sul profilo nutrizionale. Costi energetici di poco superiori.

Giorgia Nardelli

Biologico è meglio. Frutta e verdura "organici" e prodotti di animali allevati in modo naturale, contengono un maggior numero di vitamine, antiossidanti, e sostanze salutari. A contraddire decine di ricerche, che hanno fatto tanto discutere negli ultimi anni, le conclusioni di una revisione bibliografica del Cra (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, ex Inran), che ha portato a termine il progetto "Bioqualia - La qualità nutrizionale ed organolettica delle produzioni biologiche".



Non è solo questione di chimica

I ricercatori dell'ex Istituto nazionale per la ricerca e la nutrizione hanno condotto un'indagine sulle ricerche pubblicate su riviste scientifiche internazionali dal 2005 al 2011, nelle quali sono state messe a confronto le caratteristiche nutrizionali dei prodotti bio e di quelli tradizionali. Con il risultato che quelli coltivati senza l'uso di diserbanti e altre sostanze chimiche, non hanno solo il vantaggio di essere "senza chimica", ma sono qualitativamente superiori.

Più vitamine e antiossidanti

Più nel dettaglio, la frutta biologica tende ad avere un maggior presenza di vitamina C e - nel caso dei frutti a bacca - un più elevato contenuto di composti fenolici rispetto alla convenzionale; gli ortaggi biologici tendono a mostrare una concentrazione superiore di carotenoidi; il latte ottenuto da animali allevati con il sistema biologico (così come i suoi derivati) sembrano più ricchi in acidi grassi polinsaturi e acido linoleico coniugato, sostanze che hanno dimostrato di avere una considerevole azione preventiva verso numerose patologie, come quelle cardiovascolari.

Anche il fertilizzante conta

Nell'ambito del progetto Bioqualia, inoltre, il Cra, in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg di Ora, in provincia di Bolzano, ha svolto uno studio sulle problematiche legate alla fertilizzazione nella coltivazione biologica del melo, che aveva lo scopo di chiarire quali fertilizzanti - tra quelli ammessi in agricoltura biologica - e con quali modalità di utilizzo, avessero l'impatto migliore sul prodotto finale, dal punto di vista organolettico.

Solo il 5% in più di consumo energetico

Lo studio aveva anche l'obiettivo di chiarire se l'utilizzo in agricoltura dei metodi biologici comporta dei costi energetici maggiori rispetto alle tecniche tradizionali, e può di conseguenza risultare controproducente dal punto di vista ambientale. A questo scopo l'Università di Palermo ha valutato le prestazioni energetico-ambientali della filiera produttiva delle mele biologiche coltivate in Trentino Alto Adige. Scoprendo che le tecniche bio hanno un impatto energetico e ambientale del 5% rispetto alla filiera convenzionale.

Contro l'effetto serra meglio il km 0

In particolare, la ricerca ha mostrato che la fase che implica i maggiori costi energetici non è tanto quella della produzione, bensì quella della distribuzione, responsabile anche delle emissioni di gas serra maggiori (60-70%). A questo proposito la realizzazione della filiera corta (e la vendita dei prodotti a "km zero") abbatterebbe di oltre il 96% i consumi energetici e le emissioni di gas serra.