



Il biologico friulano? Me lo **G.O.D.O.**!

Un'opportunità per fare la spesa con prodotti bio, locali e di stagione

MARIA IDA TURELLO



ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA
AIAB-APROBIO FRIULI VENEZIA GIULIA

In questo terzo appuntamento con il bio sulle pagine di qb ci focalizzeremo sul biologico regionale, per scoprire i numerosi vantaggi ecologici ed economici derivanti dall'acquisto di prodotti locali e l'opportunità offerta ai consumatori di fare la spesa con il G.O.D.O. di AIAB-APROBIO FVG.

Iniziamo con un po' di numeri: quante sono le aziende bio in Regione e che cosa producono?

Il *trend* del settore biologico regionale ricalca quello nazionale, registrando una costante crescita negli ultimi anni. Nel 1997 gli operatori biologici friulani erano, infatti, soltanto 155, per passare a 361 nel 2007, fino ad arrivare a 550 nel luglio 2016. Di questi, 399 sono produttori (131 dei quali in regime di conversione), 126 preparatori/trasformatori e 12 importatori (dati: ERSA). La superficie attualmente coltivata a biologico in Friuli Venezia Giulia è di circa 7.000 ettari. Le colture che hanno riscontrato un maggiore aumento di superficie negli ultimi anni sono la vite, i seminativi, i fruttiferi (soprattutto il melo), i prati e le orticole. La zootecnia rappresenta, invece, il settore debole, con un numero limitatissimo di allevatori biologici in regione e attualmente nessuna struttura di trasformazione del latte bio.

Le nostre aziende biologiche sono rispettose delle regole del sistema?

I dati sul bio della nostra Regione sono decisamente rassicuranti. L'attività di vigilanza effettuata dall'ERSA sugli Organismi di Controllo comprende non solo le verifiche del loro operato, ma anche accertamenti che vengono effettuati su un campione del 5% delle aziende controllate. Oltre alla verifica della documentazione riguardante le aziende in questione, possono essere effettuati eventuali prelievi di prodotti o di terreno, che vengono sottoposti ad analisi chimiche. Ebbene, le aziende estratte a campione e controllate dall'ERSA sono state 30 nel 2015 e 34 nel 2016, risultando tutte perfettamente in regola con la normativa vigente. Quindi, il biologico friulano cresce bene ed è sicuro!

Si sente spesso dire che è meglio preferire i prodotti locali. Perché?

Per vari motivi. Innanzitutto i prodotti del territorio devono percorrere distanze limitate per raggiungere le nostre tavole (da qui il concetto di "chilometro zero"), riducendo l'inquinamento dovuto ai trasporti. Acquistando da aziende limitrofe è inoltre possibile avere un rapporto di conoscenza diretta con i produttori, sostenere l'economia

locale e (perché no?) anche accordarsi per visitare le loro aziende. Molti agricoltori biologici, coltivano varietà locali di ortofrutta, valorizzando il patrimonio agroalimentare del territorio e consentendo ai consumatori di (ri)scoprire prodotti dal gusto particolare, non presenti sul mercato nazionale. Un ulteriore vantaggio è il rispetto della stagionalità e quindi la certezza di non trovare, a esempio, pomodori pallidi e insapori nella biospesa di gennaio!

Ci sono dei vantaggi anche dal punto di vista economico?

Sì, perché molto spesso il chilometro zero va a braccetto con la filiera corta, cioè il rapporto diretto tra produttore e consumatore. Ciò consente di evitare i passaggi tipici della filiera lunga (i commercianti all'ingrosso e al dettaglio, i trasportatori, l'impianto di selezione e confezionamento), che contribuiscono all'aumento del prezzo. Il vantaggio economico riguarda il consumatore, che può acquistare il prodotto a un costo più basso, rispetto al costo dello stesso prodotto in negozio o nella grande distribuzione, ma anche l'azienda agricola, che può vendere i propri prodotti a prezzi più alti rispetto a quelli



imposti dalla GDO. Un esempio reale? Un orticoltore vende patate bio al grossista a 0,55 euro/kg: nel negozio specializzato possono essere rivendute a 1,80-2 euro/kg. Con la vendita diretta il prezzo è di 1,20-1,50 euro/kg.

Si comincia a sentire parlare di G.O.D.O.: esattamente di cosa si tratta?

È l'acronimo di Gruppo Organizzato di Domanda e Offerta e rappresenta un sistema di incontro tra chi produce e chi consuma, gestito dall'associazione italiana per l'agricoltura biologica del Friuli Venezia Giulia (AIAB-APROBIO FVG). I produttori soci possono, infatti, conferire direttamente i loro prodotti ai consumatori senza intermediazioni

commerciali e a un giusto prezzo da loro stabilito. Allo stesso tempo, i consumatori hanno la possibilità di acquistare prodotti bio certificati, di stagione e prevalentemente di provenienza regionale a un prezzo conveniente.

I prodotti sono tutti regionali?

Alle nostre latitudini la disponibilità di ortofrutta nella stagione invernale è piuttosto limitata, di conseguenza l'associazione ha scelto di rivolgersi a produttori biologici extraregionali per poter ampliare il paniere di prodotti. Inoltre con il G.O.D.O. si possono acquistare anche prodotti *no food*, quali, per esempio, detersivi, cosmetici e oli essenziali, provenienti da aziende regionali e non.

Come funziona il G.O.D.O. e come si aderisce?

Con il G.O.D.O. si può fare la spesa comodamente da casa. I soci di AIAB-APROBIO FVG ricevono infatti ogni settimana una e-mail con i prodotti proposti dalle aziende aderenti e possono scegliere che cosa acquistare compilando l'apposito modulo e seguendo le istruzioni. Uno dei valori aggiunti di questo metodo di approvvigionamento

è dato non solo dalla possibilità di scegliere la provenienza dei prodotti, ma addirittura di acquistarli da un'azienda specifica. La spesa verrà poi consegnata, nei giorni prestabiliti, presso i quattro punti di distribuzione attualmente presenti in Regione: Udine, San Marco di Mereto di Tomba, Fiumicello e Trieste.

L'adesione al G.O.D.O. è riservata ai soci di AIAB-APROBIO FVG. Chi desidera ulteriori informazioni o vuole iscriversi può visitare il sito www.aiab-aprobio.fvg.it o contattare direttamente l'associazione all'indirizzo godo@aiab-aprobio.fvg.it