

Quasi due italiani su tre (64%) acquistano prodotti alimentari biologici regolarmente



Quasi due italiani su tre (64%) acquistano prodotti alimentari biologici regolarmente (22%) o occasionalmente (42%) con una tendenza che si è costantemente rafforzata nel tempo. **E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' presentata in occasione del Sana di Bologna**, il Salone internazionale del biologico e del naturale, dove fino al 9 settembre è presenta per la prima volta il mercato di Campagna Amica degli agricoltori biologici italiani provenienti da tutta la Penisola per far conoscere i prodotti bio dei diversi territori italiani, dalle specialità sopravvissute al sisma a quelle salvate dal rischio di estinzione, ma ci saranno anche le eccellenze del Made in Italy e le innovazioni green.

I consumi di prodotti biologici degli italiani hanno raggiunto nel 2018 il valore di 3,6 miliardi con un aumento del 178% nel corso dell'ultimo ma la tendenza positiva – sottolinea la Coldiretti – continua anche nel 2019 con le vendite nella grande distribuzione organizzata in aumento del 5% nel primo semestre secondo Nomisma.

Si tratta in realtà della punta dell'iceberg della decisa svolta green a tavola con quasi sei italiani su dieci (59%) che secondo Coldiretti/Ixe' hanno fatto la spesa dal contadino

almeno una volta al mese nell'ultimo anno in frantoi, malghe, cantine, aziende, agriturismo o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti locali a chilometri zero direttamente dai produttori che non devono percorrere lunghe distanze con mezzi inquinanti. Ma c'è anche un 33% degli italiani che si impegna con i propri comportamenti di acquisto a sostenere la biodiversità, per salvare prodotti a rischio di estinzione.

Una attenzione che ha spinto l'agricoltura nazionale a diventare la più green d'Europa con l'Italia che è l'unico Paese al mondo con 5155 prodotti alimentari tradizionali censiti, 297 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg ed ha fatto la scelta di vietare le coltivazioni Ogm e la carne agli ormoni a tutela della biodiversità e della sicurezza alimentare.

L'Italia è leader europeo nel numero di imprese che coltivano biologico con quasi 79mila operatori coinvolti e circa 2 milioni di terreno coltivati. L'incidenza della superficie biologica in Italia – conclude la **Coldiretti** – ha raggiunto nel 2018 il 15,5% di quella totale nazionale, e questo posiziona l'Italia di gran lunga al di sopra della media dell'Unione Europea. Ma l'Italia ha anche conquistato in pochi anni il primato mondiale nei mercati contadini davanti agli Usa e Francia con la più vasta rete di vendita diretta degli agricoltori organizzata con propria insegna del mondo grazie alla Fondazione Campagna Amica alla quale fanno riferimento oltre 8mila agricoltori.

La spinta verso la sostenibilità dell'agricoltura italiana non ha solo un valore ambientale ma è anche il vero valore aggiunto delle produzioni Made in Italy” ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che “investire sulla distintività è una condizione necessaria per le imprese agricole di distinguersi in termini di qualità e affrontare così il mercato globalizzato”.

Nei mercati e nelle fattorie di **Campagna Amica** si trovano

prodotti locali del territorio, messi in vendita direttamente dall'agricoltore nel rispetto di precise regole comportamentali e di un codice etico ambientale, sotto la verifica di un sistema di controllo di un ente terzo. Ai mercati degli agricoltori si deve anche un'azione di recupero importante della biodiversità – continua la Coldiretti – con l'offerta di opportunità economiche agli allevatori e ai coltivatori di varietà e razze a rischio di estinzione che altrimenti non sarebbero mai sopravvissute alle regole delle moderne forme di distribuzione. Un'azione formalizzata con i prodotti presenti nell'elenco dei "Sigilli" di Campagna Amica alcuni dei quali rigorosamente certificati biologici – sottolinea la Coldiretti – possono essere acquistati al Sana, dalla Liquirizia dop della Calabria al Bergamotto, dal Carciofo di Pertosa all'Aglio di Caraglio, dal Pecorino a Latte Crudo Abbucciato, il Ravaggiolo del Mugello a latte vaccino, la Mela Parmena dorata d'estate o le uova di gallina Padovana Ciuffata e molto altro. E non manca la solidarietà con i prodotti salvati dalle scosse nelle aziende terremotate, le fattorie sociali, i laboratori didattici per i bambini e all'orto biologico, sinergico e biodinamico per educare le nuove generazioni al rispetto dell'ambiente e alla sana alimentazione.