

Nuove tecnologie utilizzate insieme a lavorazioni artigianali

Agricoltura biologica in crescita

Le aziende puntano su olio e pasta

Dall'8 all'11 settembre la Campania sarà tra i protagonisti della 29esima edizione di SANA, il Salone internazionale del biologico e del naturale in programma a Bologna. Sono 9 le aziende regionali che hanno risposto all'Avviso di partecipazione della Direzione Generale Politiche Agricole della Regione Campania e che quindi animeranno l'area espositiva del biologico made in Campania. A testimonianza del progressivo lavoro di organizzazione di un settore sempre più significativo del mercato legato al food, su nove aziende ben sette sono iscritte ad Anabio Campania, la sezione regionale dell'Associazione Nazionale Agricoltura Biologica promossa da Cia - Agricoltori Italiani. Le aziende campane in vetrina a rappresentare la Campania bio saranno: «Il Fuco d'oro», azienda che dagli anni '70 produce miele nel cuore del Parco Naziona-

le del Cilento e Vallo di Diavolo. I frantoio «Dell'Orto» e «Colline del Tanagro», entrambi certificati per la lavorazione di olive biologiche e Dop su cui utilizzano le migliori tecnologie olearie presenti sul mercato, che abbinano le tradizionali molazze in granito alle moderne gramole sotto azoto. Ad arricchire l'offerta biologica di terra Felix ci saranno anche il tonno, la ricciola, le acciughe e i patè dell'azienda salernitana «Ittici di Lucia» dal 2010 certificata bio, e i vini biologici delle cantine sannite «Orsini» e delle cilentane «Cantine Polito». A diversificare l'offerta sarà l'azienda agricola «Il Petrarco», vivaio dedicato rigorosamente a piantine bio coltivate senza pesticidi e fertilizzanti di origine chimica. «Il biologico - osserva Filomena Merola, presidente di Anabio Campania, associazione promossa in seno a Cia Campania - cresce al ritmo del 20% l'an-

no, con 1.000 aziende certificate in dodici mesi e vale il 10% della superficie agraria utile. Numeri importanti, ma questa crescita va governata, a partire da un piano sementiero. Al di là dei trend del momento, il biologico e l'agroalimentare in genere rappresentano aspetti centrali del sistema economico della nostra regione e del nostro Paese. Gli investimenti e le politiche di sviluppo devono partire da questo assunto, altrimenti ci limitiamo al folklore e alla retorica della tradizione». «Come l'anno scorso anche quest'anno Cia Campania - aggiunge Alessandro Mastrocinque, presidente di Cia Campania e vicepresidente nazionale di Cia - Agricoltori Italiani - ha dato un contributo molto significativo per garantire un'adeguata rappresentanza nel più importante appuntamento di settore nazionale ai prodotti e alle aziende del nostro territorio». La gamma

dei prodotti bio in Campania. La gamma dei prodotti bio in Campania è fortemente aumentata negli ultimi anni. I classici prodotti della trasformazione agroindustriale quali olio (di oliva e di semi), le paste alimentari, i vini, i succhi di frutta, i derivati del pomodoro (polpa, pelati, passate), sono ormai commercializzati ampiamente in Italia e in Europa. Ma in Campania si producono anche surgelati biologici, ortaggi freschi prelavati e addirittura pizze surgelate. Per quel che riguarda la produzione di ortofrutta da consumo fresco ancora discreta è la richiesta da parte della grande distribuzione organizzata.



I prodotti bio sempre più richiesti



Peso: 25%