



# Cibi biologici: costi maggiori ma più rispetto all'ambiente

2008-04-02 08:00:06



Quante parole si sono fatte sui **cibi biologici**, oggi ci poniamo l'obiettivo di fare un punto sulla situazione dei cibi biologici, approfondire l'argomento e capire il vostro punto di vista a riguardo.

Da spiegare prima di tutto a cosa ci riferiamo quando parliamo di cibi biologici, la confusione è molta e con la scusa della coltura BIO molti hanno giocato con i nomi aziendali anche se non producono prodotti biologici, apportando così confusione.

I cibi biologici sono alimenti ottenuti **senza** l'utilizzo di prodotti chimici come pesticidi, fertilizzanti, antibiotici od organismi geneticamente modificati.

Le aziende che si prefiggono l'obiettivo di mettere sul mercato cibi biologici si impegnano a scegliere solo sostanze organiche per proteggere, ad esempio l'utilizzo di sostanze come letame o minerali.

Per quanto riguarda gli animali da cui si ricava la carne biologica devono essere allevati prevalentemente all'aperto, nutriti con alimenti provenienti da agricoltura biologica e curati con metodi naturali come l'omeopatia o la fitoterapia.

Come detto molte aziende giocando sul nome (BIOAGRICOLTURA, PRODOTTIBIO, etc) ma poi effettivamente non commerciano prodotti creati biologicamente, l'etichetta è la carta d'identità per tutti i prodotti, per legge infatti è obbligatorio che sia presente la dicitura: "**ingredienti/prodotto da agricoltura biologica**".

Altra importante voce che va ricercata sulle etichette è il nome dell'ente che certifica l'azienda come produttrice di cibi biologici, sono ben 15 gli enti che certificano la qualità del prodotto:

- AIAB - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica
- ASS - Associazione Suolo e Salute
- BAC - Bioagricèrt - Bioagricoop
- BIOS - Controllo e certificazione produzioni biologiche
- CCPB - Consorzio Controllo Prodotti Biologici
- CDX - CODEX
- ECO - Associazione ECOCERT Italia
- IMC - Garanzia Biologico A.M.A.B. Associazione Marchigiana per l'Agricoltura Biologica
- QCI - QC&I International services s.a.s.
- BIOZERT - BIOZERT auf dem Kreuz
- INAC - International Nutrition and Agriculture Certification
- IMO - Institut für Markökologie
- QC&I - Quality Assurance System International Services



Non solo il nome della azienda potrebbe ingannare, infatti scritte come *prodotto naturale* o *eco-compatibile* non garantiscono il fatto che il prodotto sia coltivato e preparato in modo biologico.

Oltre alla certificazione che deve rilasciare un ente preposto alla qualifica, e alla dicitura che deve essere presente su tutti i cibi realmente biologici, anche i contenitori in cui vengono riposti i prodotti biologici che sono venduti sfusi devono seguire particolari direttive, infatti la casse della frutta biologica ad esempio devono presentare un'etichetta simile a quella dei cibi confezionati che riporti tutte le caratteristiche del prodotto.

Quando parliamo di prodotti biologici spesso associamo il nome a frutta e verdura, ma a dire il vero in Italia ci sono ben più di 8000 mila prodotti biologici, certo in percentuale troviamo più frutta e verdura ma anche carne, uova, latte, pasta, biscotti, vino, olio e persino il caffè.

Ci sono poi degli alimenti che invece non possono essere biologici, sono quegli alimenti che richiedono processi di lavorazione chimici obbligatori come ad esempio lo zucchero bianco, mentre possiamo trovare lo zucchero di canna.

Nota dolente dei prodotti biologici è il prezzo, normalmente costano di più dei prodotti non biologici, si può notare un incremento dal 10 al 30 per cento per quanto riguarda i prodotti venduti nei supermercati mentre si può arrivare a raggiungere ben il 50% di aumento nei negozi specializzati, ma se interessati ad acquistare prodotti del genere meglio agire per vie differenti, per esempio tramite il [Gas](#) che sono i **Gruppi di Acquisto Solidali**.

I Gruppi di Acquisto Solidali (G.A.S.) nascono da una riflessione sulla necessità di un cambiamento profondo del nostro stile di vita. Come tutte le esperienze di consumo critico, anche questa vuole immettere una «domanda di eticità» nel mercato, per indirizzarlo verso un'economia che metta al centro le persone e le relazioni.

La domanda potrebbe sorgere spontanea, abbiamo un'effettiva convenienza a mangiare bio???  
Il prezzo di certo si fa sentire, e visto il periodo di non certo brillante per stipendi & Co...

...ma la qualità si paga, i valori nutrizionali solitamente sono simili agli stessi alimenti non provenienti da coltura biologica, ma a vantaggio degli ortaggi bio contengono una quantità maggiore di antiossidanti, anche il gusto è differente, si può apprezzare soprattutto con frutta e verdura dove il sapore è più "vero" e naturale in quanto non contaminato da altre sostanze.

Sapore "vero", è ridicolo come termine ma è anche ridicolo pensare a quanti magari non ricordano il sapore degli spinaci freschi perchè "schiavi" dei prodotti surgelati, la frenesia del lavoro e della vita attuale spesso ci fa mettere in disparte i sapori e i gusti della frutta e della verdura a discapito del nostro palato...

Prodotto più sano, costo maggiore, gusto puro, i prodotti bio fanno bene al corpo e al palato ma fanno bene anche all'ambiente, infatti le aziende che producono alimenti biologici inquinano meno, gli studi condotti nel settore hanno messo in luce il fatto che le coltivazioni biologiche riducono l'inquinamento delle falde acquifere e rispettano maggiormente l'ambiente e il ciclo della vita di piante e animali.