



Un mercato frizzante che da otto anni mette a segno incrementi a due cifre. Ormai sufficientemente strutturato per apprezzare le imprese del canale horeca e così rispondere alla crescente domanda di pasti fuori casa all'insegna del bio

di Rossella De Stefano

Opportunità di business nel biologico

Non conosce crisi il biologico in Italia. E non c'è batterio killer o, E.coli che dir si voglia, che possa rallentarne il passo. «Recenti fatti di cronaca hanno determinato una leggera battuta d'arresto nell'export - ammette Roberto Pinton, segretario di AssoBio -. Un rallentamento che ha toccato il mondo biologico quanto quello dell'agricoltura convenzionale. Demerito del battage mediatico».



con performance migliori sia di quello agroalimentare nel suo complesso sia di quello degli altri comparti di qualità (Dop e Igt). Sul fronte dei consumi rilevati nel canale della grande distribuzione, l'incremento del 6,9% registrato nel 2009 (fonte Ismea, ndr) è stato seguito

Una crescita costante

Sia come sia va considerato solo un incidente di percorso. «Anzi: nel 2010 i consumi di prodotti biologici hanno registrato l'aumento in valore più elevato degli ultimi otto anni,

LA STRUTTURA DEL SETTORE: UNO SGUARDO DI SINTESI

Superficie coltivata, dimensione e numero di operatori

	2007	2008	2009
Superficie già bio (ha)	903.254	812.139	735.327
Superficie in conversione (ha)	246.999	190.275	371.357
Superficie totale	1.150.253	1.002.414	1.106.684
Agricoltori	45.389	44.556	43.230
Media ettari per azienda	25,3	22,5	25,6
Trasformatori	4.841	5.047	5.223
Importatori	46	51	53
Totale operatori	50.276	49.654	48.509

Fonte: AssoBio

■ professione / osservatorio

LA FIERA

Dall'8 all'11 settembre va in scena a Bologna la 23ª edizione del Sana - Salone Internazionale del naturale (sana.it). Fitto il calendario di iniziative per le imprese fuori casa. **Venerdì 9, ore 15** (Sala Arena, Pad. 31) avrà luogo l'incontro-dibattito sulla bozza di regolamento per la certificazione biologica della ristorazione: "Il bio fuori casa: a tu per tu con la nuova norma", **Domenica 11, ore 10,45** (Sala benessere, Pad. 34) da non perdere la tavola rotonda "Fuori casa e biologico: i valori che fanno la differenza". Al termine saranno assegnati i premi BravoBio! di Bargiornale, Ristoranti e Planetahotel.

I CANALI DI VENDITA IN ITALIA A CONFRONTO

Dati in milioni di euro negli ultimi quattro anni

	2007	2008	2009	2010
Gdo	400	420	450	500
Dettaglio specializzato	550	600	700	800
Ristorazione	160	180	200	250
Altre vendite 2	160	170	200	250
Totale vendite domestiche	1.270	1.370	1.550	1.800
Export	865	925	1.000	1.050
Totale	2.135	2.295	2.550	2.950

Fonte: AssoBio

dal +11,6% del 2010. Il trend è confermato dal Panel Famiglie Ismea anche nel 2011: i primi 4 mesi hanno fatto segnare un +11,5% sul corrispondente periodo 2010». Nei supermercati, nei primi 6 mesi del 2010, secondo dati Nielsen e Iri Info-

scan, gli italiani hanno speso ogni giorno oltre 65.000 euro per acquistare 15,5 tonnellate di yogurt biologico, circa 45.000 euro per 28.500 litri di latte fresco e quasi 90.000 euro per 272.000 uova. I numeri sono di tutto rispetto, e anche

le performance delle aziende: basta ricordare che dal 2006 il leader di vendite nel comparto marmellate e confetture è un'azienda biologica (Rigoni di Asiago), le cui vendite in valore superano quelle delle aziende convenzionali concor-

Fuori casa: certificazioni in vista. Le anticipazioni al Sana**I LOCALI BIO CRESCONO E SI ORGANIZZANO**

Mentre in tutti i settori della filiera si moltiplicano gli sforzi per certificare il prodotto, l'ambito della somministrazione resta ancora escluso dal sistema. Ma lo scenario sta per cambiare: ne parliamo con Roberto Pinton.

In redazione sono pervenute decine di candidature per il premio BravoBio, promosso in collaborazione con il Sana. Qual è lo stato dell'arte del bio fuori casa?

Al netto degli agriturismi, sono oltre 430 i ristoranti, trattorie e bar fortemente caratterizzati dal biologico, che ordinano cioè continuamente prodotti biologici.

L'ESPERTO**ROBERTO PINTON**

Segretario di AssoBio, fa parte del gruppo di lavoro istituito dal ministero delle Politiche Agricole sulla ristorazione e ha curato le attività sulla ristorazione nell'ambito del Piano per lo sviluppo dell'agricoltura bio del Veneto. Discusant nel gruppo di lavoro "Mercato" degli Stati generali bio.

Vero è che non si registrano gli stessi tassi di crescita dei consumi domestici.

Non sono d'accordo. Dati alla mano dal 2007 a oggi il numero di locali bio è aumentato del 50% circa. Teniamo conto poi che parliamo solo dei locali fortemente caratterizzati dal bio. Ma quanti hanno in carta vini biologici? Quanti propongono snack biologici? Gli imprenditori del fuori casa non sono sciocchi e se c'è la qualità sanno riconoscerla.

Alla fiera di Bologna si discuterà della bozza di regolamento per la certificazione bio dei locali. Quali attualmente le strade percorribili?

Nell'attesa dell'emanazione del decreto ministeriale, parte dei locali che hanno inserito nell'offerta prodotti biologici non ha provveduto a certificarsi. Una parte equivalente, invece, lo ha già fatto ai sensi dell'attuale regolamento Ce n.834/2007, che norma non solo le attività di produzione agricola, ma anche quella di trasformazione (com'è la preparazione di una pietanza) e quella di vendita (analoga a quella di somministrazione). Per aderire al sistema di controllo è necessaria una notifica alla Regione in cui ha sede l'attività e la certificazione di uno dei 12 organismi nazionali di controllo autorizzati dal mi-

osservatorio / professione ■

renti, con una quota di mercato superiore al 20%. Nel 2010 l'incremento delle vendite è stato più forte nel Nord Est (+20,5%), nel Sud e in Sicilia (21%); in

• • • • •
**I consumi bio
 non sono limitati
 all'ambito domestico**

valore assoluto le aree più alto-consumanti rimangono quelle del Nord Ovest (41,8%) e del Nord Est (30,1%). Insomma: il biologico, in controtendenza, continua a crescere anche in un periodo di crisi che ha fatto registrare una flessione del

valore delle vendite di prodotti alimentari nel loro complesso dell'1,6% nel 2010. E le cose vanno anche meglio nel canale del dettaglio specializzato: nel 2010 le vendite sono state di circa 800 milioni di euro, con incrementi fino al 19,6%.

Numeri che valgono una riflessione da parte degli imprenditori fuori casa. «Il consumo di prodotti biologici non è limitato all'ambito domestico - conclude Pinton -: se solo una piccola parte di consumatori frequenta abitualmente ristoranti biologici (anche per la disomogenea presenza a livello nazionale), sono più di metà che, occasionalmente, vi si recano». ■



nistero (l'elenco sul sito www.federbio.it, ndr). L'organismo di controllo, che effettuerà non meno di un'ispezione dell'esercizio all'anno, verificherà la corrispondenza della quantità di derrate in entrata con quella delle preparazioni in uscita, le ricette e la separazione fisica delle lavorazioni e dello stoccaggio dei prodotti.

.....
Il BioBar allestito al padiglione 34 del Sana di Bologna. Servirà brioche, frullati, caffè, frutta e insalate bio

Serviranno anche alcune registrazioni su specifica modulistica. I costi del servizio di certificazione variano da organismo a organismo, ma a livello indicativo non superano i 500 euro l'anno (+Iva).