

TerraNuova

N° 396 SETTEMBRE 2023

Il cibo sano non può diventare un lusso



*Il biologico alla portata di tutti
è possibile: ecco come*

Ricette per un
basso indice glicemico

In forma con la
Ginnastica Bothmer

In cammino
con gli ecovillaggi d'Italia

PFAS:
i metodi di decontaminazione

Pace: a settembre una
mobilitazione globale

Romagna dimenticata:
l'emergenza è ora



12 *In primo piano*



36 *Alimentazione e salute*



40 *Salute*

8 Tanto per cominciare

Cartopornografia

Arianna Porcelli Safonov

9 L'Eco del mese

Notizie, idee, eventi per vivere l'ecologia tutto l'anno

12 In primo piano

Cibo biologico per tutti: una sfida da vincere

Prezzi alle stelle: il cibo sano diventa un lusso da ricchi

Gabriele Bindi

36 Alimentazione e salute

Glicemia: teniamola sotto controllo a tavola

a cura della redazione

40 Salute

Ginnastica Bothmer: corpo e spazio in armonia

Beatrice Salvemini

44 Ecoturismo

In cammino tra gli ecovillaggi d'Italia

a cura della redazione

53 Esperienze

Romagna dimenticata: rinascere grazie alla solidarietà

Linda Maggiori

58 Agricoltura

Contaminazione da Pfas: studi recenti, norme e metodi di contenimento

Mario Malagoli

66 Attivismo

Blue communities: cosa si muove in Italia

Marco Iob



44 *Ecoturismo*



53 *Esperienze*



58 *Agricoltura*

68 *Attualità*

La strada per la pace è in salita: si mobilita un'alleanza globale
a cura della redazione

84 *Ecocircuito di Terra Nuova*

Scopriamo le econovità e le realtà che diffondono una «ecologia della mente»

88 *Segnalibro*

Libri, teatro e video
a cura di Alessandra Denaro

90 *Terra Nuova libri*

Il catalogo autunnale di Terra Nuova

100 *Spunti di vista*

Lavorare meno, guadagnare tempo

Charles Eisenstein

Rubriche

18 Il punto biodinamico
Carlo Triarico, presidente dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

24 Slow Food
Roberta Billitteri, vice-presidente Slow Food Italia

28 Mondo bio
Maria Grazia Mammuccini, presidente Federbio

35 Coltiviamo la biodiversità
Rete Semi Rurali

48 ecovillaggi.it
Rete italiana villaggi ecologici

50 Almanacco di Terra Nuova
Il rimedio del mese: artemisia

Distribuisci Terra Nuova!



Lavori in un centro di alimentazione naturale? Una bottega del mondo? Hai un punto vendita o un'attività in sintonia con i nostri valori?

Potrai usufruire di interessanti vantaggi di visibilità e promozione

info: 055 3215729 int. 2
distribuzione@terranuova.it

Proprietà della testata: Editrice Aam Terra Nuova Srl, Via del Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze P. iva 05373080489

tel 055 3215729 - fax 055 5390109

Chiusura del numero: 4 agosto 2023

REDAZIONE (info@terranuova.it)

Direttore responsabile: Nicholas Bawtree

Consiglio di redazione: Nicholas Bawtree, Mimmo Tringale, Claudia Benatti, Gabriele Bindi, Alessandra Denaro

Hanno collaborato a questo numero:

Nicholas Bawtree, Gabriele Bindi, Claudia Benatti, Roberta Billitteri, Alessandra Denaro, Marco Iob, Mario Malagoli, Linda Maggiori, Maria Grazia Mammuccini, Arianna Porcelli Safonov, Andrea Safir Stagliano, Carlo Triarico

Editing: Alessandra Denaro
(segreteria@terranuova.it)

Progetto grafico: Loris Reginato

Impaginazione: Loris Reginato, Sabrina Scrobogna, Yoge comunicazione sensibile

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A. Via Tiberio Claudio Felice, 7 Salerno

UFF. STAMPA: ufficiostampa@terranuova.it

PUBBLICITÀ e piccoli annunci

(055 3215729 int. 5) Sergio Tonon
pr@terranuova.it (pubblicità)
annunci@terranuova.it (piccoli annunci)
Maria Pia Tinaglia (347 3648161)
promozione@terranuova.it
skype: mariapia.tinaglia
Ignazio Presti (347 1365754) -
igipresti@gmail.com
Francesca Maggi (349 4510434) -
francescamaggi@terranuova.it
Francesco Dardis (330 321405) -
francesco.dardis@alice.it -
skype: francesco.dardis

FIERE ED EVENTI

Sabrina Scotti 055 3215729 int. 2 -
fiere@terranuova.it

ORDINI RIVISTA E LIBRI

Privati: (055 3215729 int. 1)
Valentina Claudi - libri@terranuova.it
Punti vendita: (055 3215729 int. 2) Sabrina Scotti - distribuzione@terranuova.it

AMMINISTRAZIONE (tel 055 3215729 int. 5)

Caterina Salamone
caterinasalamone@terranuova.it
Olga Bossa - olgabossa@terranuova.it

La rivista è disponibile nei punti vendita del circuito www.negoziobio.info, nelle fiere di settore, in edicola e per abbonamento.

Esercente dell'impresa editoriale esclusivamente per l'edicola:



Sprea S.p.A.
Via Torino 51,
20063 Cernusco sul Naviglio
(Milano)
tel 02924321 -
P. iva 12770820152

Iscrizione camera commercio 00746350149
CdA: Luca Sprea (Presidente), Alessandro Agnoli (AD), Maverick Greissing (Consigliere Delegato)

Distribuzione in edicola: Press-Di
Distribuzione stampa e multimedia s.r.l.
20090 Segrate

Contributi speciali



Fabio Ciconte

Ambientalista, scrittore, co-fondatore dell'associazione «Terra!» e portavoce della campagna #FilieraSporca.



Linda Maggiori

Blogger, scrittrice e giornalista freelance. Mamma di quattro figli e attivista ecopacifista.



Arianna Porcelli Safonov

Scrittrice e performer di monologhi di satira e critica al costume sociale.



Mario Malagoli

Professore dell'Università degli studi di Padova, svolge attività di ricerca su nutrizione delle piante, fertilità del terreno e fitodepurazione.



Certificato PEFC

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

Questa rivista è stampata su carta **PRIMA SILK** certificata **PEFC™**.
Terra Nuova si trova nel primo gruppo dei 14 «**Editori amici delle foreste**» di Greenpeace e contribuisce a un'economia **solidale** promuovendo circuiti alternativi come i negozi bio (www.negoziobio.info) e le librerie indipendenti.

Nicholas Bawtree

direttore responsabile



I veri stregoni

Se l'immaginario di molti di noi non fosse colonizzato da bucoliche mucche al pascolo, contadini sorridenti e fornai di Hollywood, sicuramente scenderemmo in piazza a protestare in massa.

Non potrebbe essere altrimenti se un numero sufficiente di persone si rendesse conto che miliardi di euro delle nostre tasse, sottratte da una busta paga tra le più basse d'Europa, vanno a sostegno di un'industria alimentare che uccide la fertilità, la biodiversità, la giustizia sociale e infine anche noi, generando lungo il proprio cammino una miriade di altri costi pubblici - sanità, dissesto idrogeologico, emissioni climalteranti.

Invece assistiamo a un grande paradosso: l'agricoltura biologica e biodinamica, nata per coltivare un cibo senza veleni e ingiustizie, abbattere la CO₂, tutelare la nostra salute e quella del suolo, vengono additate come il vero ostacolo alla sovranità alimentare e come un lusso per le élite (leggetevi le voci Wikipedia «agricoltura biologica» e «agricoltura biodinamica» per rendervi conto fin dove arriva questa propaganda).

Certo, il prezzo al dettaglio del bio è solitamente più alto rispetto al convenzionale, ma il vero motivo è che quest'ultimo può contare su generose sovvenzioni, braccianti sottopagati e una manciata di multinazionali che fa cartello per proteggere un sistema che controlla il mercato degli ingredienti e i mercati di sbocco. Insomma costa meno, perché sono altri a pagare, la popolazione in primis.

Il problema è sistemico, e va affrontato come tale, al di là della retorica del consumatore consapevole: siamo arrivati al punto in cui se al cibo fosse applicato il suo costo reale - più o meno il doppio

di quello di adesso - si manderebbe all'aria l'intera società, ma non applicandolo la stiamo mandando all'aria ugualmente.

Per raggiungere l'obiettivo di un cibo sano per tutti, l'obiettivo più importante che possiamo porci oggi date le sue ampie ricadute sulla società e sul Pianeta, occorre innanzitutto andare al di là del ruolo di consumatori e riscoprire quello di cittadini, mettendo in pratica non solo tutte le azioni possibili dal basso - consumo critico, autoproduzione, orti collettivi, gruppi d'acquisto, comunità di sostegno all'agricoltura, solidarietà tra agricoltori, distributori e rivenditori - ma anche e soprattutto esercitando, a livello individuale e collettivo, pressioni a livello politico.

E in tutto questo una delle battaglie più importanti resta quella dell'informazione: è in questo campo che avvengono le più gravi mistificazioni della realtà volte a impedire un reale cambiamento. Addirittura siamo arrivati ad associare al bio la parola «stregoneria», quando la vera stregoneria è quella messa in atto dai poteri forti dell'agroindustria attraverso le pubblicità che vediamo in tv, le ricerche truccate sui pesticidi, l'azione di lobby a livello politico e mediatico.

Il primo passo verso un cibo sano come diritto inalienabile, in effetti, passa proprio dall'ecologia della mente che ogni mese, in queste pagine, cerchiamo di praticare insieme a voi.

Sostieni il *cambiamento*



Scegli l'abbonamento più adatto a te

Digitale	Carta	Biennale
€ 27,99	€ 43	€ 70
<i>la rivista sempre a portata di mano</i>	<i>e il digitale te lo regaliamo noi</i>	<i>e il digitale te lo regaliamo noi</i>

Queste e tante altre opzioni su www.terranovalibri.it/abbonamenti

I vantaggi per chi si abbona

Novità



**Versione digitale
inclusa con pdf
scaricabile e accesso
all'archivio storico**



**Spedizione gratuita
per tutti gli acquisti
su www.terranuovalibri.it**



**Un libro omaggio
(vedi sotto)**



**Sconti e convenzioni
nel mondo eco-bio**
scopri tutte le realtà convenzionate:
www.terranuovalibri.it/scontoabbonati



**2 annunci gratuiti
sulla rivista**
vedi pagina 72 per i dettagli



CEDOLA PER L'ABBONAMENTO (CARTACEO PIÙ VERSIONE DIGITALE IN OMAGGIO)

- ☐ **Annuale** (per me o regalo): € 43
- ☐ **Biennale**: € 70
- ☐ **Annuale regalo** (se io sono abbonato): € 38
- ☐ **Annuale + Annuale regalo**: € 72
- ☐ **Annuale estero**: € 100 (in Europa); € 120 (resto del mondo)
- ☐ **Annuale sostenitore**: € 100

Per la lettura in digitale (omaggio) della rivista in abbonamento scopri i dettagli su
www.terranuovalibri.it/letturadigitale

FORMA DI PAGAMENTO Ho effettuato il pagamento (allego qui la ricevuta):

- ☐ sul c/c postale n° 69343903
- ☐ tramite bonifico bancario anticipato (IBAN IT07R0501802800000011459930 causale "Abbonamento")

Intestati a: Editrice Aam Terra Nuova srl, via Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze

NOTA: il pagamento tramite carta di credito è possibile unicamente sottoscrivendo l'abbonamento online su www.terranuovalibri.it/abbonamenti

Compila e invia con copia del versamento: posta, fax 055 5390109 oppure abbonamenti@terranuova.it

nome _____ cognome _____
via _____ n° _____ cap _____ loc. _____ prov. _____
tel _____ email* _____ p.iva o Cod.Fisc. _____

Dati per l'abbonamento in regalo

nome _____ cognome _____
via _____ n° _____ cap _____ loc. _____ prov. _____
tel _____ email* _____

* campo obbligatorio per leggere la versione digitale / **Contatti:** Tel 055 3215729 int.1 - abbonamenti@terranuova.it



in
omaggio

Settembre 2023



l'eco del mese

NOTIZIE, IDEE, EVENTI PER VIVERE L'ECOLOGIA TUTTO L'ANNO



Incontriamoci al Sana di Bologna!

Saremo anche quest'anno al Sana, il *Salone Internazionale del Biologico*, che si tiene a Bologna dal 7 al 10 settembre, presso il quartiere fieristico, importante appuntamento per pubblico e operatori di settore. Ci trovate allo stand numero C3 al padiglione Pad/Hall 22, con la nostra rivista e i nostri libri. Sarà l'occasione per il pubblico di conoscere la nostra redazione e per noi di raccogliere idee e suggerimenti dai nostri lettori!

Firenze accoglie il Festival del Fiume

Dal 22 al 24 settembre, a Pontassieve (Fi), si tiene la prima edizione del *Festival del Fiume*, evento di cui Terra Nuova è mediapartner. La manifestazione si svolge al *P'Orto*, l'area del progetto di orti condivisi ai giardini della Doccia. Sarà un'occasione per parlare di diritto di accesso all'acqua, bacino fluviale, cambiamento climatico, sport acquatici e biodiversità. Venerdì sera evento introduttivo e musica. Sabato e domenica mercato e stand, interventi, laboratori e attività aperte alla popolazione.

Info: www.festivaldelfiume.it

GayaFest, in Calabria un «mondo di unione»

Dal 29 settembre all'1 ottobre si tiene la seconda edizione del «Gaya Fest INVita all'INCANTO» a Calanna, presso il centro *Gaya*. Ci saranno attività laboratoriali e seminari per adulti e bambini sul tema della meraviglia che la natura crea attorno e dentro di noi. Sarà occasione di confronto con professionisti di psicofisica, pedagogia, musica, discipline olistiche e molto altro. Prevista anche la presentazione del libro *Il sigillo* (Terra Nuova edizioni) alla presenza delle autrici.

Info: www.gaya.center

Le interviste alla radio

Radio Antenna Uno di Torino ospita le voci di Terra Nuova nell'ambito della trasmissione «Alziamo le vibrazioni». Seguite la diretta con gli ospiti di Terra Nuova alle 19.00 (frequenze FM 104.7 e 104.6 o in streaming www.antennaunoradio.com).

Gli appuntamenti di settembre:

- il 12, **Nicholas Bawtree**, direttore di Terra Nuova, presenta il numero del mese della rivista;
- il 19, **Clara Scropetta**, doula e custode della nascita, presenta il libro *Sopravviveremo alla medicina?* di Michel Odent, di cui è traduttrice;
- il 26, **Silvia Della Casa**, presenta il suo libro *Riscopri la forza del pavimento pelvico*.



È nato www.very-v.eu, un grande portale dedicato a tutte le tematiche veg, ambientali, sostenibili, animaliste e di attualità. Per un'informazione che rende consapevoli, liberi di scegliere il prodotto più adatto al proprio stile di vita, anche direttamente tramite un negozio online.

Coloro che acquistano Terra Nuova nei negozi bio, e tutti gli abbonati, troveranno come allegato a questo numero della rivista una pubblicazione che descrive nel dettaglio il progetto, che rappresenta un'importante novità nel panorama dell'informazione indipendente che ha a cuore l'ecologia e la sostenibilità. Scopri di più su: www.very-v.eu

Il Maestro Orgyen Chowang Rinpoche in Italia



Orgyen Chowang Rinpoche, fondatore e guida spirituale della *Pristine Mind Foundation*, Lago di Piediluco (Terni), autore del libro *Riscoprire la nostra mente incontaminata* (Terra Nuova Edizioni), sarà in Italia per una serie di eventi durante i quali sarà possibile apprendere i suoi insegnamenti. Ecco le date:

28 settembre, «Riscopriamo la nostra mente incontaminata», Firenze, presso *Fondazione Est-Ovest*, ore 18.00. Ingresso gratuito.

Per iscrizioni: www.terranuova.it/rinpocheafirenze

30 settembre - 1 ottobre, «Riscoprire la serenità incondizionata con la meditazione della Pristine Mind», Terni, ritiro spirituale con parte teorica e pratica al *Centro Dorje-Ling*.

Info e iscrizioni (entro il 23 settembre): tel 328 0668034 www.centrodorjeling.it

4 ottobre, Bologna, giornata di insegnamenti e pratica presso la *Fondazione per la Salutogenesi Onlus*. Per info e iscrizioni: www.associazionerime.org

Eco-fiere del mese

Vieni a trovarci allo stand di Terra Nuova

7-10 settembre Sana (Bologna Fiere) *Salone internazionale del biologico e del naturale*

9-10 settembre Yoga day (Parco Titoni, Desio - MB)
Primo grande Festival dello yoga e dell'India

16-17 settembre Natura bio (Correggio - RE)
Mostra mercato su salute, benessere naturale e vivere consapevole

9-10 e 16-17 settembre Festival dell'oriente (Napoli - Mostra d'Oltremare)

Mostre, spettacoli, bazar, gastronomia tipica e medicine naturali

22-24 settembre Festival del Fiume (Parco della Docciola, Pontassieve - FI)

Mercato, buone pratiche e occasioni di fare «cultura della terra»

23-24 e 30 settembre - 1 ottobre Festival dell'Oriente (Perugia - Umbria Fiere)

Mostre, spettacoli, bazar, gastronomia tipica e medicine naturali

16-17 settembre L'isola che c'è (Parco comunale di Villa Guardia - CO)
Fiera delle economie solidali

17 settembre Insieme per la terra

e il cibo (Fattoria Di Vaira, Petacciato - CB)

Giornata di festa e condivisione promossa da NaturaSi e ViandantiSi

23-24 settembre Piante e animali perduti (Guastalla - RE)
Mostra mercato di frutti, fiori, ortaggi, sementi e razze di animali tradizionali

23-24 settembre Macrolibrarsi festival (Fiera di Cesena - FC)
Primo festival del benessere di corpo, mente e spirito

28 settembre - 1 ottobre Orticolario (Villa Erba - Lago di Como)
Viaggio intorno alla natura, tra giardinaggio, paesaggio, arte e design

Incontra gli autori di Terra Nuova

2-3 settembre, Brallo (Piacenza) Andrea Magnolini, autore di *Fare cesti*, terrà un corso monografico di cesteria regionale.
Info e iscrizioni: www.passileggerisulaterra.it

6, 13, 20 e 27 settembre, online
Martin Halsey, autore di *Cucina che cura*, *Dimagrire con la Italian Rice Diet* e *Come difendersi dai virus*, terrà quattro webinar. Il 6 «Dalla Russia con amore: cucina macrobiotica russa, un gesto per la pace» con Jack e Sasha Lambeth.; il 13 «Tecniche per energizzare il sistema neurovegetativo: esercizi pratici, aggiustamenti dietetici, rimedi per l'armonia e la forza» insieme a Paul Lambeth; il 20 «Focus salute: curare i problemi delle alte vie respiratorie con dieta, rimedi ed esercizio fisico»; il 27 «Soluzione Macro: artrite ed emicrania». Orario: 20.30-22.00,

su Zoom.

Info e iscrizioni: www.lasanagola.com

8 settembre, Verona Michele Bottari, autore di *Come sopravvivere all'era digitale*, presenta gli hacklab del progetto Exit e sarà disponibile il libro. Presso Teatro San Giacomo, via Combattenti Alleati 6.
Info: tel 340 7718187

8 settembre, online Alle ore 18.00 si terrà la presentazione online in diretta del libro *Riscoprire la nostra mente incontaminata* di Orgyen Chowang Rinpoche. La diretta sarà disponibile sulla pagina Facebook della Libreria Esoterica Ibis di Bologna, partecipa il dottor Paolo Roberti di Sarsina.

16 settembre, Villorba (Treviso) Rebecca Gelli, autrice di *La formichina dei denti* presenta il libro presso la li-

breria Lovat, via Newton 13.

Info: tel 0422 92697 - 0422 920039

16 e 17 settembre, Abbiategrasso (Milano) Stefano Cattinelli, autore di *Vite connesse* e *Amici fino in fondo*, terrà un workshop dal titolo «Costellazioni sistemico famigliari per anima-li», presso la Cooperativa Rinascita Abbatense, via Novara 2. Orario: 9.30-18.30.

Per info e iscrizioni: segreteria@armonieanimali.com, tel 353 4164251.

29 e 30 settembre, 1 ottobre, Carona (Svizzera) Michael Wenger, referente in Italia per Il Cammino Aperto, percorso spirituale ispirato all'omonimo libro di Elias Amidon, terrà il ritiro «Il divino e il quotidiano. Immergersi nella propria natura», meditazioni, insegnamenti, pratiche, esercizi. Presso Casa Pantrova.





Cibo biologico per tutti: *una sfida da vincere*

Le insidie delle lobby della chimica, lo strapotere della Gdo, l'inflazione: tutti ostacoli che frenano l'affermazione del biologico.

Un settore fondamentale per la nostra economia che continua a crescere, ma che rischia di tagliar fuori i piccoli produttori e di rimanere inaccessibile a una buona fetta della popolazione.



Per molte famiglie, il carrello della spesa è diventato letteralmente più leggero: si sposta più agilmente tra le corsie, ma una volta arrivati alla cassa, il peso dei prezzi si fa sentire eccome. A causa dell'inflazione, gli italiani hanno ridotto i loro consumi e, nonostante questo, la spesa per alimenti e bevande è costata quasi 2 miliardi di euro in più rispetto allo scorso anno. Nel primo trimestre del 2023, secondo gli ultimi dati messi a disposizione dall'Osservatorio Ismea-NielsenIQ, c'è stato un rincaro dell'8,6% rispetto alla media dell'anno precedente. I prezzi in ascesa penalizzano soprattutto i consumatori, ma non si sono arricchiti né i contadini, né i piccoli produttori di cibo sano e naturale.

Possiamo soppesare ogni centesimo, ma purtroppo i nostri soldi non seguono sempre le traiettorie desiderate. Se la pandemia aveva spinto molte persone a investire maggiormente in cibo biologico di qualità, l'inflazione ha eroso la capacità di spesa e dirottato i consumi verso prodotti a basso prezzo. Fin qui niente di strano, se non che ad approfittarsene sono sempre i soliti: le industrie dell'agrobusiness e la Grande distribuzione organizzata (Gdo). E così, la spirale dei prodotti alimentari a basso costo va a discapito dell'ambiente e degli agricoltori più coscienti.

Nei periodi di crisi economica a soffrire maggiormente sono soprattutto i consumatori più vulnerabili e i contadini. Viviamo, infatti, in quella che Francesco Gesualdi del Centro nuovo modello di sviluppo ha chiamato «economia dell'estrazione», in cui il sistema agroalimentare può essere para-

gonato a un sandwich: i contadini stanno in mezzo, schiacciati da sopra dal potere delle multinazionali che impongono sementi, fertilizzanti e pesticidi, e da sotto dalla Gdo, che impone bassi prezzi sui prodotti d'acquisto.

Nel periodo post-Covid la Gdo ha fatto registrare una crescita robusta, imponendo il trionfo del prodotto confezionato di largo consumo, che non ha certo fatto bene all'ambiente e forse neppure alla salute dei consumatori. In questo contesto continuiamo a guardare al settore del biologico come un baluardo importante in difesa della sostenibilità e dell'economia diffusa sul territorio. Ma quanto possiamo ritenere ancora vera questa affermazione? Può il settore del biologico farsi portatore della dignità di chi coltiva e rendersi al contempo alla portata di tutti? E qual è lo stato di salute reale del settore, al di là dei proclami di rito?

I numeri del comparto, come vedremo, si mostrano ancora molto buoni, ma si notano alcuni cedimenti, sia da parte dei piccoli produttori, che non riescono ad affacciarsi al mercato, sia dei piccoli negozi, oltre alle ben note difficoltà delle famiglie che non riescono a sostenere i prezzi più alti.

Tendenza al ribasso

Nel settore agroalimentare biologico, nato sotto la forte spinta di una visione etica, i supermercati tradizionali, subentrati con i loro prodotti Mdd (*Marca del distributore*), hanno finito per fare la parte del leone. Se è vero che la Gdo ha sicuramente contribuito a far crescere il settore e ad aumentare la consapevolezza dei consuma-

tori, d'altro canto il suo operato nasconde diversi rischi, sia per i produttori che per i consumatori. È del tutto ovvio che chi non dispone di risorse finanziarie sufficienti venga calamitato dalle offerte di discount e supermercati che, forti del loro potere contrattuale, premono sui prezzi e rischiano spesso, anche nel mondo del biologico, di schiacciare i piccoli produttori, creando scompiglio nelle piccole filiere locali, molto importanti per la nostra economia. Per i consumatori più convinti è chiaro che dietro quella fogliolina verde stellata si nascondano diverse tipologie di biologico: una più autentica e di qualità e una più vicina alle ragioni del mercato. C'è chi parla espressamente di un biologico di serie B, riferendosi a quello prodotto in paesi lontani, o frutto delle politiche dei prezzi al ribasso, ma che ovviamente si fa più allettante per i consumatori disposti a cedere qualcosa in cambio del prezzo più favorevole. Ecco la domanda che dovremmo farci: è ancora possibile fare un biologico italiano di qualità a prezzi accessibili per tutti?

Da tempo le diverse associazioni che operano nel settore del biologico lottano per garantire filiere più eque, evitare passaggi inutili ed eccessi di ricarichi, ma anche la politica potrebbe fare qualcosa. Una proposta molto chiara in questa direzione è quella di *FederBio*, che chiede di portare a credito d'imposta il costo delle certificazioni e di abbassare l'Iva sui prodotti bio. Come sostiene la presidente Maria Grazia Mammuccini: «Se si vuole ridurre i prezzi del biologico rispetto al convenzionale c'è bisogno di un cambiamento normativo. Oggi le



"COLTIVI, UTILIZZI, COMPOSTI, RIPETI,,

IL FUTURO

dei prodotti

MONOUSO È OGGI

BIODEGRADABILI IN 30 GIORNI,
ECOLOGICI, COMESTIBILI



www.bonfitaly.info



Sede legale- Viale Cormanò 8, Magazzino- Via Murano 10
47838 Riccione (RN), Italia

+39 377 35 13 199 sales@bonfitaly.com
P.IVA IT 04577270400



Mercato e consumi

Anno 2021





Valore del mercato biologico al consumo

2021

3,38 Mld



-4,6%

Rispetto al 2020

Vendite di biologico che passano per la distribuzione moderna



65,3%

Distribuzione Moderna



25,2%

Negozi tradizionali



9,5%

Discount

