

Manifesto per la libertà di scelta del Biologico: far luce sulle condizioni reali

COLTIVARE “BIO”: OPPORTUNITÀ DI CRESCITA NEL MONDO DEL VINO E NECESSITÀ DI CHIAREZZA

PREMESSA

Il tema della produzione di vini bio offre riflessioni e confronti a diversi livelli: sul piano tecnico-scientifico come su quelli culturale, etico, economico, ambientale, ecc.

Chi si occupa di tecnica e di ricerca non può esimersi dal considerare anche gli altri aspetti. La produzione di beni di consumo, infatti, genera un coinvolgimento della popolazione tale da caricare di oggettive responsabilità i produttori stessi, gli staff tecnici, gli operatori e, non da meno, i comunicatori.

In questo contesto sono deleterie le posizioni preconcepite, gli arroccamenti pretestuosi, le interpretazioni superficiali dei rapporti causa-effetto, l’avallo delle ondate di sproloqui da “social” dove nessun filtro, nessun arbitro imparziale potrà mai far discernere, ai più, ciò che ha fondamento da ciò che è privo di basi veritiere o realistiche.

Il mondo della vite e del vino ha delle ragioni in più, rispetto a molti altri ambiti dell’agricoltura, per fare chiarezza e riconoscere al viticoltore il ruolo di vero custode del territorio. Spesso infatti, le aree di produzione sono frequentate da molti visitatori che ne ammirano il paesaggio, che lo vivono, che ne fanno un’oasi di svago, sport, cultura... Il paesaggio diventa parte integrante dell’immagine per un prodotto.

E’ quindi doveroso intraprendere ogni percorso di studio e d’impegno affinché questo contesto sia tutelato e non arrendersi di fronte alle prime “scomode” difficoltà, non cercare necessariamente la via più facile.

La ricerca continua è doverosa, quand’anche l’obiettivo di una condizione ideale in assoluto possa sembrare utopia, è il caso di ricordarne il senso letterario, come quello in “Le città invisibili” di Italo Calvino, dove l’utopia è stimolo all’autocritica e al miglioramento dei modelli.

Il percorso della coltivazione bio e l’impegno al contenimento dell’impatto come alla tutela di biodiversità, territorio e paesaggio, può essere l’occasione per spostare l’evoluzione delle competenze dall’abilità nell’uso efficiente della chimica (che rimane, con tutta la sua validità, la base di molti altri modelli industriali anche a supporto dell’agricoltura stessa, in ogni forma, nell’evoluzione di materiali e mezzi), concentrando piuttosto studio ed osservazione verso la biologia, l’interazione tra organismi, i fattori limitanti o valorizzanti la vita, i rapporti tra salute dell’ambiente e qualità dei prodotti. Non una regressione tecnica quindi, quanto piuttosto una evoluzione in una direzione alternativa.

COSTI/BENEFICI DI UN PROTOCOLLO

Condividere un protocollo, specie se non proprio in ambito ristretto alla zona ma, come nel caso del bio, a livello sovranazionale, europeo almeno, comporta necessariamente limiti di mediazione tra i diversi contesti e, in sostanza, una mancanza di adeguatezza sito-specifica. Il caso del rame, ad esempio, è alla base di una perenne discussione tra i Paesi dell'area mediterranea e quelli dell'Europa settentrionale. Le esigenze delle due fasce climatiche sono fundamentalmente diverse come diversi sono i rischi, i cicli biologici dei patogeni e la loro aggressività.

Per contro il contesto nel quale operiamo in Italia, è caratterizzato da obiettivi enologici ed abilità di gestione tali da poter contenere i livelli di solforosa nei vini molto più di quanto richiederebbero i Paesi del Nord Europa.

Ne deriva una discussione accesa, rinnovata ad ogni occasione di incontro, e la necessità di una mediazione tra le diverse posizioni.

Per questa, come per altre ragioni, si potrebbe obiettare che il protocollo non sia ragionevole in assoluto e, soprattutto, che tanto vale lasciare ad ogni singolo produttore libera scelta su quale sia il percorso ideale verso la sua propria interpretazione di salvaguardia e "naturalità" del prodotto. Oppure orientare l'intesa a contesti più limitati nell'areale di produzione (distretti) o nell'impostazione culturale (gruppi ed associazioni di diverso genere).

Tuttavia queste condizioni, se rimangono isolate nel loro ambito ristretto, mancano di alcune opportunità di non poco rilievo: la riconoscibilità da parte di una platea più vasta di consumatori, l'incentivo ad un confronto ampio tra ambiti produttivi diversi che potrebbe essere stimolate per una crescita collettiva con il supporto di una molteplicità di punti di vista, il contributo ad una evoluzione della cultura a livello internazionale. Tanto più un esempio è visibile e facilmente identificabile, tanto più grande sarà il suo effetto sul pensiero di produttori e consumatori.

Se la riconoscibilità si traduce in una possibilità immediata di interesse del consumatore e quindi di opportunità di mercato, lo stimolo al confronto e la crescita culturale sono energie che portano ad un vantaggio globale in tempi più lunghi; sono quindi fattori di lungimiranza, la traccia sulla quale si indirizzeranno progetti e produzioni.

Questa condivisione collettiva di un protocollo non esclude peraltro la costituzione di gruppi con obiettivi specifici e più limitanti; distretti ed associazioni possono portare avanti i loro percorsi e specifiche comunicazioni pur partecipando al percorso comune del protocollo bio. Starne al di fuori lascia spazio a fraintendimenti e confusione: l'interpretazione del concetto di "naturale" è inevitabilmente espressa in termini impropri o persino contraddittori ogni qual volta si chiede ad un consumatore di abbozzarne una definizione.

NON SOLO PROTOCOLLO: CONTRIBUTI AD UN MIGLIORAMENTO

Aderire ad un protocollo, in ogni caso, non è un modo definitivo per risolvere una situazione e sentirsi appagati. Alcune esperienze hanno dimostrato che l'intesa tra produttori, tecnici, operatori, comunicatori e territorio ha potuto superare, pur senza rinnegarlo, l'aspetto formale dell'adesione al protocollo bio.

L'assunzione di responsabilità verso consumatore, operatore, turista o cittadino ha fatto in modo, nella nostra esperienza, che diversi produttori abbiano partecipato a ricerche ed applicazioni sui temi della valorizzazione delle biomasse, del confronto tra emissione e sequestro di Gas Serra dall'atmosfera ed infine della tutela della biodiversità strutturale aziendale ed al suolo in particolare.

Con i programmi Ita.Ca® e Biopass® diverse decine di imprese si sono impegnate a confrontarsi sui temi di contenimento dell'impatto e salvaguardia ambientale che hanno dato forza alla coltivazione bio arricchendola di valori, esperienze e dati condivisi, così come rendere sempre meno impattante il modello convenzionale avvicinandolo ai criteri di rispetto tipici del bio. Il coinvolgimento in questi studi e programmi di lavoro ha rappresentato una spinta motivazionale esclusiva per lo staff aziendale

tanto che il protocollo bio è divenuto spesso un presupposto attorno al quale, in modo particolarmente gratificante, si è generata una rete di scambi d'opinione, monitoraggio e confronto che sono divenuti i veri punti di forza di un'avanguardia culturale, e culturale, con un ruolo trainante.

Il fulcro di queste iniziative è stato, in prima battuta, la conferma di come sia possibile, attraverso una visione aperta e studi oggettivi, far coesistere, o persino far supportare in modo reciproco, la condizione di sostenibilità ambientale con quella di sostenibilità economica. Solo le scelte che portano a sicurezza di reddito possono essere considerate perseguibili; poter realizzare questa condizione contemporaneamente ad un miglioramento dell'etica di produzione è il vero obiettivo di una interpretazione evoluta della produzione in viticoltura. Risparmiare energia o trovare alleanza con una molteplicità di organismi nel fronteggiare la diffusione delle patologie sono momenti essenziali di questo percorso.

Quasi in modo sorprendente per quanto si trattasse di una condizione auspicabile, la maggiore conferma di valore del processo di studio così avviato è stata fornita dalla rivelazione oggettiva e mai smentita che, in tutti i contesti, le vigne storicamente dedicate alle migliori riserve aziendali, fossero anche quelle con una condizione di vitalità del suolo superiore a tutte le altre.

Qualità, salute, biodiversità e rispetto sono stati quindi identificati come valori coerenti ed inscindibili attraverso un esame svolto in forma oggettiva secondo processi codificati da Istituti di ricerca ed organismi internazionali quali la FAO.

OVVIARE AI LIMITI DEL DOGMA: CERCARE SOLUZIONI SENZA MAI GENERALIZZARE

I timori che generano diffidenza nei confronti del bio sono spesso dovuti ai vincoli che un regolamento dogmatico impone nell'uso di sostanze "naturali" (in questo caso il termine è di facile interpretazione, ovvero, come si trovano in natura, estratti o purificati ma senza complesse reazioni chimiche di sintesi).

Si tratta di sostanze che, per esperienza storica e recenti sperimentazioni, sono note per avere azioni limitanti, biocide o repellenti nei confronti delle avversità patologiche della vite (rame, zolfo, piretro...) e, per loro natura, non sono mai caratterizzate da potenza d'azione o persistenza tipiche dei composti di sintesi formulati a tal fine.

Ne deriva che si tratti, per semplificare il concetto e renderne l'idea, di colpire un bersaglio con uno strumento semplice ma preciso piuttosto che con un'arma complessa a largo spettro: **serve essere dotati di maggiore abilità. Nel caso della difesa in campo bisogna conoscere approfonditamente le caratteristiche dei patogeni, i momenti di maggiore o minore suscettibilità, monitorare costantemente i livelli di diffusione, essere consapevoli delle dinamiche di popolazione nelle interazioni tra organismi dannosi, utili e indifferenti, avere chiari i concetti di selettività a tutti i diversi livelli... Insomma conoscere e sapere più di quanto sia richiesto a chi sia aiutato, e spesso non incentivato ad approfondire le conoscenze, dalla disponibilità di prodotti sintetici che gli facilitano il percorso con prolungate persistenze, ampi spettri d'azione, resistenza alla dilavabilità, particolare impatto.**

Le conoscenze necessarie alla gestione in bio devono consentire di adattare l'azione alla specificità del sito senza mai incorrere nella banalità della generalizzazione.

Facendo riferimento al caso del rame, ad esempio, il limite condiviso nell'uso di rame metallo, può essere considerato estremo per alcune zone mentre può risultare perfino largamente eccessivo per contesti più favoriti dal clima; lo stesso vale per alcune cultivars rispetto ad altre. Nei casi più difficili è necessario mettere in atto ogni possibile strategia che ne valorizzi l'azione: individuare i composti più prontamente efficienti o quelli dotati di maggiore persistenza; conoscere l'interazione tra frequenza di distribuzione e dose per ridurre al minimo la quantità totale a pari efficienza, sfruttare l'efficacia post-infezione, avere a disposizione mezzi e uomini appropriati alla superficie da trattare per ridurre al minimo i tempi di esecuzione... L'adattamento strategico degli interventi sarà quindi diverso da zona a zona tanto sul suolo nazionale quanto all'interno della denominazione e persino all'interno dell'azienda tra vigna e vigna.

Un altro esempio utile a chiarire le necessità di individuazione di strategie mirate è quello del rischio di diffusione degli acari tetranichidi (“ragnetto giallo o rosso”). Per questi non esistono in pratica sostanze risolutive per il loro controllo in bio.

Paradossalmente anche per il convenzionale, nei tempi lunghi, non esistono soluzioni efficienti poiché le molecole acaricide demoliscono le popolazioni dei parassiti come dei predatori rendendo la vigna suscettibile ad altri attacchi ad ogni ulteriore occasione. Per motivi diversi anche gli anticrittogamici di sintesi lasciano quindi spazio a complicazioni attraverso il fenomeno dell’assuefazione dei patogeni agli endoterapici e la necessità di inserire, quasi costantemente, nei formulati sistemici anche molecole di copertura come rame o, purtroppo, ditiocarbammati di antica generazione molto più impattanti.

Tornando agli acari, pur non avendo a disposizione sostanze bio di grande efficienza, si tratta di contare su alleati biologici: predazione o competizione territoriale sono consentite dalla conservazione di una biodiversità in vigna che derivi anche da una corretta gestione delle essenze erbacee. In condizioni di equilibrio anche i tetranichidi non trovano spazio per pullulazioni intense. L’azione deprimente dello zolfo, per quanto non certo selettiva nei confronti degli utili va considerata un’opportunità tampone ma solo in modo puntiforme nei siti origine della diffusione. Il monitoraggio tempestivo ed attento è condizione sine qua non per consentire tempi di azione adeguati. Inoltre la diffusione di predatori offre opportunità di controllo reali, anche attraverso la trasposizione di gemme ricche di fitoseidi dalle vigne più dotate a quelle che abbiano temporaneamente perso equilibrio.

Il riferimento al controllo, o sfruttamento, delle erbacee è occasione per citare proprio uno degli aspetti, la gestione di interfila e interceppo, per i quali la generalizzazione è più che mai sconveniente: la diversità di suoli e climi, di essenze presenti, di giacitura, parco macchine, varietà e tempi di raccolta... rende necessaria una riflessione approfondita, esperienza e condivisione di sapere e sperimentazioni per adattare lavorazioni, inerbimenti permanenti o temporanei, sovesci, tempi e metodi di sfalcio, in modo appropriato allo specifico sito. E’ utile anche considerare la repentina e formidabile evoluzione che, negli anni recenti, ha caratterizzato la progettazione e la realizzazione delle macchine operatrici per la gestione meccanica di interfila ed interceppo. Nei ultimi tempi, infatti, questi mezzi sono divenuti così efficienti da rendere talvolta conveniente, anche dal punto di vista economico, questa forma di intervento nei confronti dell’uso di erbicidi.

L’adattabilità di mezzi e sistemi ai casi specifici assume quindi, per agronomi ed operatori, un valore tecnico, in competenza ed esperienza, di gran lunga superiore alla generalizzazione della distribuzione di sostanze diserbanti a largo spettro e adatte ad una molteplicità di casi.

Particolare riferimento, a questo proposito, merita il valore della sostanza organica, la cui gestione è dipendente da tutte queste scelte oltre che, inevitabilmente, dai criteri di fertilizzazione con le migliori biomasse. **La materia organica è fondamento di sostenibilità da molti punti di vista, è sostegno a tutte le forme di vita al suolo, la prima garanzia di una qualità assoluta delle scelte con decise conseguenze sulle caratteristiche del prodotto finale.**

LE CRITICHE IN ASSENZA DI COMPETENZE SPECIFICHE O PER SUPERFICIALITÀ INTERPRETATIVA

Lo studio e la comprensione delle complessità che consentono una gestione bio con successo, coinvolgono operatori ed imprenditori consapevoli in una reale gratifica professionale, persino una nuova autostima, oltre che opportunità di successo. Ciò ha fatto in modo, almeno nella nostra trentennale esperienza, che nessuna delle imprese che abbiano iniziato il percorso di coltivazione bio abbiano mai chiesto di invertire la rotta ma anzi, abbiano potenziato questa scelta con sempre nuove azioni in sperimentazione, osservazione, condivisione.

L'interesse verso l'adozione del metodo di produzione in bio, avviata decenni fa in modo pionieristico da singoli e poco organizzati produttori, ha raggiunto oggi, a livello mondiale e nazionale un'estensione tale (quasi 60.000 aziende con poco meno di 2.000.000 di ettari e cinque miliardi di fatturato in Italia) da suscitare la levata di scudi di chi finora aveva considerato il fenomeno come insieme di casi isolati e lo interpreta ora, improvvisamente, come una minaccia al valore di proprie consolidate ed immutabili competenze (o poco fondate convinzioni). Ne sono derivate posizioni rigide che, quand'anche provenienti da voci storicamente autorevoli in campo scientifico, non sono supportate da argomentazioni oggettive e dati sufficientemente dimostrativi. Pur consapevoli delle problematiche e gli inconvenienti per inevitabili compromessi nella condivisione di regole sovranazionali, dobbiamo sottolineare che i proclami lanciati superficialmente, o pretestuosamente, in articoli di stampa improvvisati nel disordine dei social-media, non consentono di affrontare il tema con la dovuta serietà e necessario approfondimento.

Vorremmo quindi mettere a disposizione la nostra esperienza, il confronto e l'intesa trentennale con tecnici e produttori che si sono rivolti al bio per maturata scelta progressiva, il frutto di indagini, sperimentazioni e monitoraggi in quasi tutte le regioni Italiane, confronti continui con altri ricercatori impegnati, affinché chi abbia autorevolezza nella comunicazione e adeguato spazio di approfondimento, possa dare sicurezza di scelta su base oggettiva a produttori e consumatori.

Riteniamo che non si tratti di sostituire i metodi di valutazione che la scienza ci ha offerto nel corso degli anni, ma che sia necessario ampliare piuttosto i punti di vista, integrando il sapere con nuove e più complete indagini, tenendo conto anche della condizione della vita che popola suolo e ambiente più in generale, non limitandosi a considerare solo elementi, minerali, composti.

L'allerta nei confronti della frode, attenzione doverosa e responsabile, non può essere fatta apparire come specifica opposizione al bio ma semmai una sua salvaguardia, con la consapevolezza che la tentazione della frode coinvolge il mondo della produzione agricola, bio o convenzionale, non più di quanto accada negli altri settori dell'attività umana, come la medicina, l'industria, il fisco e persino il diritto (e che quindi solo con gran miseria di spirito ed intelletto può essere additata a rischio per l'affidabilità del bio).

Non si tratta ora di prendere posizioni preconcepite, ma piuttosto di riferire dati di fatto. Il più grande desiderio è che i nostri storici docenti, quelli che ci hanno insegnato ad indagare con passione e senza preconcetti, che ci hanno portato a combattere barriere e oscurantismo, non si abbandonino ora, di fronte al nostro entusiasmo ed impegno, ad un invecchiamento dello spirito che classifica buoni e cattivi in ragione della posizione sulla barricata, che riprendano l'interesse giovanile all'indagine, oppure, se si sia spento il fuoco, che riconoscano in noi la degna continuità dei loro insegnamenti, e ci lascino continuare senza generare immotivata terra bruciata nel campo della cultura.

Purtroppo ogni produttore bio si trova a dover rendere conto a critiche che, da fonti diverse ma in modo pretestuoso, fanno riferimento a presunti limiti del metodo che ne sminuiscano il valore di

sostenibilità. Più frequentemente si tratta di tre temi ricorrenti sui quali si rende necessaria la giusta chiarezza.

Il Piretro, estratto naturale da una pianta, è adottato, se necessario, per la difesa insetticida è persino reso obbligatorio dai regolamenti regionali ad opera dei Servizi Fitosanitari nel caso della presenza di vettori della Flavescenza Dorata con criteri che, nel tempo, acquisiscono sempre maggiore coerenza tecnica. Questa evoluzione, frutto del confronto tenace ed assiduo tra Enti e tecnici del territorio, è proprio un esempio di come il progresso culturale sia dovuto alla forza del dialogo e della ricerca.

Il Piretro non ha particolare selettività specifica nella sua azione tossica e viene quindi messo all'indice per potenziali danni su utili e pronubi. La critica si ferma a questo punto e non considera, per mancanza di competenze o di disponibilità all'informazione, gli altri aspetti della selettività: quello temporale e quello spaziale. L'irrorazione serale e la forte fotolabilità della molecola ne escludono l'interazione con i pronubi che sono tipicamente diurni e non attivi con il buio. Inoltre lo *Scaphoideus*, contro il quale il Piretro va orientato, si trova, durante il periodo ideale per i trattamenti, nella fascia bassa della vegetazione, a livello dei polloni basali; il trattamento orientato in quello spazio non coinvolge la parte alta della parete che rimane integra nel proprio equilibrio tra parassiti e predatori.

Il Rame è l'altro grande imputato; i capi d'accusa sono la sua persistenza al suolo e la sua tossicità per i microrganismi che lo abitano. E' difficile far comprendere anche agli addetti ai lavori che si tratta di un aspetto per nulla connesso con la pratica bio; o forse alla base dell'incomprensione c'è una forma di preconetto non sempre inconsapevole. Questo scoglio, impiantato su un cammino in modo incongruo, ha generato persino un impegno di riduzione delle dosi annue a livello europeo per i produttori bio. Solo per quelli, naturalmente, perché i convenzionali, compresi i paladini della lotta integrata a basso impatto, possono ancora utilizzarne con limiti molto più ampi per cercare di fronteggiare i guai generati dalle resistenze indotte dai fitofarmaci di sintesi.

La realtà dei fatti porta invece ad una evidenza fin troppo palese che è dimostrata da analisi diffuse sul territorio del nostro Paese. Abbiamo coinvolto decine di aziende su tutto il suolo nazionale, in diverse aree viticole, nel proposito di valutarne vitalità dei suoli, livello di sostanza organica e residuo in rame nel terreno in diverse tesi per ogni azienda. Alcune di queste sono bio da qualche decennio, altre da meno tempo, altre ancora sono in conversione o tuttora in convenzionale. In nessun modo emerge una relazione evidente tra metodo di conduzione e rame al suolo. Sappiamo con certezza cosa significhi il livello "di attenzione" delle 100 parti per milione, vediamo con chiarezza quali siano i rari casi in cui si presenta, osserviamo con attenzione come si comporta la vita oltre quell'indice. Non abbiamo rinvenuto in nessun caso presenza di rame particolarmente elevata. Considerato il limite arbitrario di attenzione di queste 100 ppm, in pochissimi casi sono stati rilevati livelli di rame di poco superiori a questa soglia, sia in convenzionale che in bio, ed in quegli stessi campioni è stato rinvenuto un elevato livello di biodiversità ed un ottimo indice di QBS-ar (qualità biologica dei suoli sulla base di microartropodi indicatori). Ne deriva che, da un lato i livelli di tossicità corrispondono a limiti in rame decisamente più alti, dall'altro i casi estremi citati da alcuni ricercatori in aree estranee al nostro contesto non sono dovuti alla moderna viticoltura ma a retaggi di pratiche antiche ormai non più attuali. Gli imprenditori con i quali collaboriamo e che partecipano al programma Biopass® continuano a mantenere monitorata questa condizione così come continueranno sperimentazioni condivise per imparare ad operare con dosi sempre più basse.

Infine un altro oggetto di discussione (e magari fosse una discussione su basi oggettive piuttosto che insieme di infondati proclami!) riguarda l'emissione di gas serra dovuti al presunto maggior consumo di carburante per i passaggi della trattrice più frequenti nel bio rispetto al convenzionale.

La diffusione del programma Ita.Ca® per il monitoraggio della Carbon Footprint di oltre 100 casi in aziende vitivinicole, con metodi condivisi a livello internazionale, ci ha consentito di registrare con particolare dettaglio il livello di emissione per ettaro dovuto al maggior impiego della trattrice nel bio rispetto a quello dovuto alle emissioni dalla produzione ed uso di formulati sintetici (fitofarmaci, diserbanti e concimi) nel convenzionale. In realtà, anche per questo aspetto non emerge una diversità di bilancio nella gestione bio rispetto al convenzionale quanto piuttosto a criteri di maggiore o minore buon senso di entrambe le impostazioni. La ragione principale risiede nel presupposto per cui, prodotti di sintesi, ed in particolare fertilizzanti chimici azotati, generano emissioni di gas serra di impatto estremamente più pesanti del rame.

Non dimentichiamo inoltre l'enorme valore ambientale dell'incremento di sostanza organica nei suoli che si ottiene in conseguenza dell'uso di concimi organici e di pratiche conservative. Con dati alla mano ci appare fin troppo azzardata l'ipotesi che il bio sia più impattante del convenzionale in ragione della minore produttività e della maggiore superficie necessaria; tanto più che viviamo ed operiamo in un contesto nel quale tutti i regolamenti consortili, territoriali o comunitari, impongono limiti alla produttività per garantire qualità e salute! Autorevoli studiosi, del resto, sottolineano quanto la scarsità di cibo per le comunità più povere derivi essenzialmente da strategie belligeranti e non certo da limiti nella produttività.

Molti tecnici, in anni recenti, hanno trovato soddisfazione, non tanto nello studio dei rischi tossicologici dei fitofarmaci, quanto nelle maggiori competenze acquisite nell'interpretare le dinamiche di popolazione dei viventi, nella bellezza del paesaggio che deriva dall'alleanza con la biodiversità per operare a basso impatto, nella maggior serenità di chi vive il territorio, lo frequenta, lo respira, se ne ciba.

Nel rispetto delle scelte di ognuno nel coltivare e produrre responsabile non si può negare che il bio sia improntato al rispetto del sistema produttivo e delle persone e che ogni imprenditore, per essere completamente sostenibile, non prescinde dalla sua sostenibilità economica.

Qualsiasi indagine sulla scelta di prodotti bio da parte del consumatore (tra cui il vino in particolare misura) testimonia un incremento in quasi tutti i Paesi evoluti. Si tratta di una crescita rapida ma che, partendo da livelli percentuali contenuti, non riesce ancora ad incidere pesantemente sulla globalità del consumo come della produzione.

Tuttavia la storia ormai decennale di questa evoluzione, la costanza del trend ed il modo con cui caratterizza la classe di consumatori più acculturati, sono fattori che allontanano sempre più la concezione di una moda passeggera per confermare invece con decisione una tendenza inevitabile, un crescente bisogno di tutela che coinvolge una porzione sempre più ampia di pubblico.

Bisogna però riconoscere che l'evoluzione culturale ha forti assonanze con quella biologica: non "fa salti", richiede tempi lunghi e adattamento. Non ha senso quindi fomentare discussioni accese solo per partito preso, ha senso continuare a lavorare assiduamente, generare esempi e comunicare in modo appropriato.

La progressione della quota di superficie gestita in bio per la DOCG Franciacorta negli anni più recenti è un esempio, non unico ma di particolare forza, di come questi presupposti possano portare ad una sorprendente comunione d'intenti.

16/01/2018

Paolo Di Francesco, Angelo Divittini, Pierluigi Donna, Isabella Ghiglieno, Marco Tonni, Leonardo Valenti.