

SIRACUSA
**Tenuta
dei Fossi**

I vini vegani di alta qualità
a pagina 3

REGGIO EMILIA
Gli asini d'oro
A Quattro Castella il più grande
allevamento d'Europa
a pagina 4

LODI
**L'agricoltura
dei fratelli Brambilla**
Due fratelli e due aziende all'avanguardia del "bio"
a pagina 4

lanotizia popolare

FEBBRAIO 2016

N°5

WWW.LANOTIZIAPOPOLARE.IT

Free Press a cura del
BANCO POPOLARE

L'INTERVISTA

Il cibo del futuro

Le storie di imprese "bio" raccontate su questo numero de La Notizia Popolare testimoniano un dinamismo importante nella filiera agroalimentare italiana. Ne abbiamo parlato con **Paolo Carnemolla**, Presidente Federbio.

Dal suo punto di vista qual è lo stato di salute del settore?

«Da 10 anni il mercato è in continuo sviluppo. L'Italia è il maggior esportatore di prodotti biologici al mondo. Nel 2015 stimiamo di aver superato 1,5 miliardi di euro, con un peso sull'intero export agroalimentare pari al 4,2 per cento. Lo sviluppo è impetuoso anche sul mercato interno: siamo a 20 per cento in iper e supermercati. Bene anche il canale specializzato, che vende poco meno della GDO ed è costituito da una rete di oltre 1.200 punti vendita tra indipendenti e affiliati a progetti di franchising. Tuttavia proprio questo boom di prodotti richiama la necessità imprescindibile che lo sviluppo del mercato bio avvenga sempre in collegamento con filiere tracciate e con il giusto riconoscimento»
segue a pagina 2

Made in Bio

Carni, salumi e formaggi da allevamenti biologici. Acetaie e latte di asina super certificati. Vini vegani e frutta esotica prodotta in Italia, esportata in mezzo mondo. Chi lo dice che l'economia "bio" è solo un fenomeno di moda?

TREVISO

Kiwi di Marca

A Giavera del Montello due giovani imprenditori, partendo dalla produzione di Kiwi bio, vendono succhi e marmellate fino all'Australia. E anche il packaging è rigorosamente biologico.

a pagina 2

MODENA

L'aceto (bio)dinamico

L'unico aceto tradizionale di Modena davvero biologico e biodinamico nasce a Concordia. Lo produce l'azienda Guerzoni grazie all'applicazione rigorosa del metodo Steiner. Oggi è venduto in 40 paesi del mondo.

a pagina 3



**DA 20 ANNI
IN AIUTO
AI SENZA
FISSA DIMORA**

**20 ANNIVERSARIO
1995-2015**
**RONDA
DELLA CARITÀ**
AMICI DI BERNARDO - ONLUS VERONA

VIA SILVESTRINI, 10 ANGOLO V.LE DELL'INDUSTRIA
37135 VERONA TEL. 045 580 390
INFO@RONDADELLACARITAVERONA.ORG

WWW.RONDADELLACARITAVERONA.ORG

Seguici in rete

Nuovi racconti sul sito de La Notizia

La Notizia Popolare è online sul sito www.lanotiziapopolare.it e su Instagram con l'hashtag [#lanotiziapopolare](https://www.instagram.com/lanotiziapopolare). Sul sito potrai approfondire gli argomenti trattati nel cartaceo, iscriverti alla versione digitale e scoprire tante nuove storie inedite.



Paolo Carnemolla
«L'Italia è il maggior esportatore di prodotti biologici al mondo».

2,5 miliardi

di euro il giro d'affari in Italia del settore biologico

L'INTERVISTA

continua dalla prima

mento di prezzo per gli agricoltori».

Eppure il biologico è spesso percepito come un fenomeno di moda, troppo caro per le tasche degli italiani...

«Con il raddoppio delle vendite dal 2009 al 2015 non si può certo parlare di moda passeggera: è un chiaro cambiamento del modo di acquistare del consumatore, che proprio per la crisi ha cominciato a scegliere il miglior rapporto qualità/prezzo. E in questo il prodotto biologico è insuperabile. Quanto alla differenza di prezzo, bisogna stare molto attenti. Direi che non è elevato lo scontro dei prodotti biologici, è troppo basso il prezzo riconosciuto agli agricoltori convenzionali».

Cosa possono fare le istituzioni per accompagnare lo sviluppo dell'economia biologica?

«È necessario accompagnare le aziende agricole italiane, sempre più in sofferenza, verso la conversione al biologico. Con incentivi economici ma soprattutto una dotazione di servizi, dalla ricerca all'assistenza tecnica, dalla logistica alla tecnologia, passando per interventi che favoriscano l'aggregazione delle imprese. E poi vanno fatte rispettare le leggi: dal 1990 è obbligatorio utilizzare prodotti biologici nelle mense scolastiche e sanitarie: se nelle prime la legge è sostanzialmente rispettata, non lo è affatto nella ristorazione ospedaliera».

di Marco Alfieri

Treviso

I Kiwiny di vera Marca



L'attenzione nella catena produttiva e la capacità di reinventarsi è quello che da oltre dieci anni contraddistingue l'azienda di Manuel e Philipp Breitenberger (a destra).

Una capacità spiccata di annusare i cambiamenti del mercato e un'indole predisposta al cambiamento, alla trasformazione, alla diversificazione. Sono caratteristiche che fanno parte del dna della famiglia Breitenberger, bolzanina di nascita ma trevigiana di adozione. Negli anni Settanta i coniugi Breitenberger scesero nella Marca, acquistarono un appezzamento di terra impiantando dei vigneti. Ma il successo del Prosecco, che ha la sua culla in quelle colline, era ancora lontano e in quegli anni la vite fece fatica a decollare. I vigneti lasciarono quindi il posto a un allevamento di lumache e, un paio di anni dopo, ai cereali. Ma anche questo mercato negli anni crollò e, ancora una volta, l'azienda seppe trasformarsi, indirizzandosi verso la coltura dei kiwi. Nacque così Kiwiny.

«Nel 2005 siamo su-
bentrati io e mio fratello Manuel, dando un'ulteriore svolta alla produzione e alla riorganizzazione», spiega

Philipp Breitenberger. «Abbiamo reso le nostre coltivazioni biologiche al 100%», sottolinea, «una scelta etica ma anche una risposta alle priorità del mercato mondiale». Perché è soprattutto al di là dei confini nazionali che inizia a guardare Kiwiny. «Ora i nostri kiwi sono venduti in Australia, Canada, Stati Uniti», racconta Philipp. E per rispondere alla richiesta di maggiori quantitativi è stata creata una cooperativa, "Sapori di marca", che raggruppa produttori locali i cui frutti vengono confezio-

nati nella Pec House interna all'azienda. Ma la capacità di trasformazione di questa famiglia non si è fermata: nel 2012, con il primo crollo del mercato del kiwi, i fratelli Breitenberger hanno creato una linea beverage, arricchita l'anno successivo con una offerta di succhi esotici. «Con la nostra storia abbiamo dimostrato che un brand serve anche nell'agricoltura», spiega Philipp, «perché la qualità è importante ma la differenza sta nel saper vendere e nel collocare i prodotti sul mercato. In poche parole, nel distinguersi».

di Diletta Faccin

10

gli ettari di terreno coltivato

25

è il numero delle startup italiane più promettenti, censite dal Ministero dell'Agricoltura, tra le quali c'è Kiwiny



+20%

gli acquisti di food bio nei primi sei mesi del 2015 rispetto allo stesso periodo del 2014

1,4

milioni gli ettari di terreno destinati alle coltivazioni biologiche in Italia

2/3

gli acquisti bio localizzati nel Nord Italia, l'area più recettiva a questo mercato

FEBBRAIO 2016
NUMERO 05

Modena

Il balsamico (bio)dinamico

L'unico aceto tradizionale di Modena dop biodinamico al mondo nasce a Concordia. Lo produce l'azienda Guerzoni, fin dagli anni '80 votata al "bio" e al metodo Steiner

Nel modenese sono tante le aziende che producono aceto balsamico tradizionale di Modena dop. Ma solo una di queste utilizza uve biologiche e biodinamiche certificate. Si tratta della Società Agricola Guerzoni di Concordia sulla Secchia. L'azienda è nata negli anni '70 e da subito Felice Guerzoni cominciò a studiare il metodo di coltivazione biodinamica e biologica di Rudolf Steiner, uno studioso austriaco autore di molti libri sull'argomento. Le vigne di proprietà della famiglia furono progressivamente convertite a una coltura che seguisse le regole dello Steiner. Tassativo: nella coltivazione si utilizzano solo concimi naturali prodotti in azienda (come il letame e le erbe officinali) e si seguono le fasi lunari. Niente sostanze di sintesi e conservanti chimici. «All'inizio i miei genitori si occupavano di vendere il mosto cotto e il succo d'uva - racconta Lorenzo Guerzoni, figlio di Felice -. Il mosto cotto invenduto finiva nelle

40**i paesi**

del mondo in cui esporta il suo aceto la società agricola Guerzoni

2004**l'anno**

dell'ingresso in azienda di Lorenzo Guerzoni, figlio del fondatore

botti per fare l'aceto balsamico, rispettando da subito i disciplinari biodinamici di un ente di controllo tedesco (Demeter), dato che allora in Italia non esisteva ancora alcuna certificazione». Così 15 anni dopo - siamo negli anni '90 - viene imbottigliato il primo e finora unico aceto balsamico tradizionale di Modena dop biodinamico e biologico, in grado da subito di fregiarsi anche delle certificazioni italiane nate nel frattempo.

Sull'onda di questo primato e in seguito all'ingresso nell'impresa di Lorenzo nel 2004, l'acetaia Guerzoni è diventata col trascorrere degli anni una delle aziende più dinamiche del settore: esporta in più di 40 paesi al mondo, organizza contest di cucina che si traducono in gustosi ricettari scaricabili dal sito e un e-commerce. Prossimi obiettivi? «Continuare a crescere, in Italia e all'estero - risponde Lorenzo - insieme e di pari passo con i vigneti di famiglia».

di **Alessandro Socini**

Figlio d'arte, Lorenzo Guerzoni ha ereditato dai genitori la passione per il settore dell'aceto balsamico e l'adesione ai principi dell'agricoltura biodinamica.



Siracusa

Le sorelle del vino biologico



La Tenuta dei Fossi di Noto (Siracusa) è gestita da Marilina e Federica Paternò, nel rispetto assoluto della terra. Il risultato sono vini bio e vegani di alta qualità

Papà Angelo, enologo d'esperienza, dopo l'acquisto dei terreni vicino Noto nel 2001 ha trovato un nome in rima per la nuova azienda vinicola: Cantina Marilina, come il nome della figlia. Lei, Marilina Paternò, 30 anni, conduce l'attività con la sorella Federica, 27. «Col tempo - racconta - siamo arrivati a 70 ettari, in gran parte dedicati a Nero d'Avola, Grecanico, Moscato, Inzolia e il resto a esperimenti per divertirci di Chardonnay, Viognier, Merlot e Tannat».

Ciò che le sorelle fanno sul vino gliel'ha insegnato papà: «Vivevamo al suo seguito con la mamma. Siamo cresciute giocando a nascondino tra vasche e botti. Originari di Camastra (Agrigento), abbiamo vissuto a Menfi (Agrigento) e Casteldaccia (Palermo). Io ho studiato Economia e mi occupo del lato commerciale, mia sorella Agronomia e segue il lato tecnico».

La cantina ha quattro linee bio: in barrique, in vasca di cemento, in vasca unendo due vitigni e bio vegana. Marilina punta molto su quest'ultima: «Oltre a essere biologico non ha allergeni e non viene chiarificato, dunque mantiene l'anima selvaggia. Biologico e bio vegano non sono più costosi, solo più impegnativi da realizzare».

In totale fatturano 180 mila euro e producono 70 mila bottiglie l'anno per le province di Ragusa, Siracusa e Catania. Con un agente spediscono a Roma, a Milano e con un esportatore in Svizzera, Germania, Stati Uniti, da poco Inghilterra e stanno lavorando sul Giappone. In azienda arrivano 2000 persone all'anno per l'enoturismo: tour dei vigneti, spiegazione in cantina e degustazione coi piatti di mamma Lina.

di **Francesco Rigatelli**



12%

gli acquisti biologici non food: prodotti per la cura della casa, per l'igiene personale e pet-care

109

milioni di euro il giro di affari "bio" delle farmacie italiane

1,42

miliardi di euro il valore delle esportazioni italiane del settore biologico

Reggio Emilia

Gli asini d'oro di Montebaducco

Sulle colline vicino a Reggio Emilia la famiglia Borghi gestisce il più grande allevamento di asini d'Europa, all'insegna della filiera corta e dei prodotti tipici di qualità

In principio era una passione da bambino. Poi quel bambino si fa uomo. Lavora per anni e anni come carpentiere. E infine la svolta nei primi anni '90: l'acquisto di un podere agricolo e l'inizio dell'allevamento dell'animale preferito: l'asino. Da allora una crescita costante fino a trasformare quella passione in un'azienda agricola biologica con il più grande allevamento di asini di tutta Europa. Circa 750 quelli presenti oggi.

Questa eccellenza del chilometro zero si adagia nella prima collina emiliana, a Quattro Castella, in provincia di Reggio Emilia. Siamo nell'azienda agrituristica Montebaducco fondata da Giuseppe Borghi,

750

gli asini
in allevamento
nell'azienda
agricola
Montebaducco

70 anni, e condotta oggi dal figlio Davide, 46.

«All'inizio degli anni '90 – racconta Davide – acquistammo questo podere dove c'era ancora il contadino. Dopo un anno, improvvisamente, decise di lasciare e da lì ci siamo inventati questa attività legata all'allevamento degli asini». Anche per Davide, che aveva già iniziato a lavorare da giovanissimo come carpentiere, l'azienda agricola diventa piano piano il suo lavoro.

Uno dei valori aggiunti della Montebaducco è la diversificazione dei prodotti offerti. Latte d'asina (unica alternativa per i bambini intolleranti al latte), salumi e mortadella (nella sua ricetta originaria era prodotta

con carne d'asina). E anche biscotti, miele e cosmetici. Tutto all'insegna della filiera corta. Oltre all'attività zootecnica, l'azienda agricola Montebaducco offre servizi di pernottamento e di ristorazione e presta un'attenzione particolare al mondo delle scuole che vengono regolarmente in visita.

Prossimi passi? Proporre il primo salame completamente di carne d'asino e iniziare la commercializzazione dell'«asinino reggiano», il primo formaggio prodotto esclusivamente con latte d'asina che fino ad oggi è stato presentato solo a Expo 2015.

di Alberto Ansaloni



LODI

Il biologico
formato Brambilla

Hanno creduto nel biologico già dai primi anni 2000, «quando ancora non era di moda». I fratelli Brambilla nel nord Lodigiano si occupano di aziende separate eppure concordano: «Il settore rimane di nicchia, ma oggi è più conosciuto». Michele e Diego della «Brambilla Fratelli» puntano su bovini e suini bio mentre Carlo con «La Fontana di Comazzo» sui formaggi bio.

Raffaella Bianchi

Continua su www.lanotiziapopolare.it

FIRENZUOLA

La carne bio
del Mugello

La storia della Fattoria Il Palazzo-Allevamento Bovino Biologico, 400 ettari di terreno racchiusi in località Bruscoli, a Firenzuola, in provincia di Firenze, 250 animali allevati di razza limousine, ha un unico grande filo conduttore: l'amore per il biologico di una ex giornalista (Valeria Bruni), che da queste parti significa rispetto per l'ambiente e garanzia di qualità.

Nadia Davini

Continua su www.lanotiziapopolare.it

TORINO

Natura & Alimenta

Coltivano senza utilizzare concimi, diserbanti e pesticidi. Vendono i propri prodotti nello spaccio aziendale, su Internet e a gruppi di acquisto solidale. Sono le 21 imprese raggruppate nel consorzio «Natura e Alimenta» di Agliè, in provincia di Torino. Nato nel 2003, riunisce realtà agricole di Piemonte, Lombardia, Liguria ed Emilia Romagna. Con un obiettivo: promuovere il bio.

Filippo Massara

Continua su www.lanotiziapopolare.it

CREMONA

Il miracolo Iris Bio

Lavorare la terra per ottenere prodotti sani, senza l'uso di sostanze chimiche: la cooperativa agricola Iris Bio nasce nel 1978 da questo presupposto e cresce negli anni grazie alla guida esperta del presidente (ex bracciante agricolo) Angelo Gritta. Intanto il miracoloso esperimento di «economia solidale», partito da Casteldidone, Cremona, si è esteso a una dozzina di regioni italiane.

Angelika Ratzinger

Continua su www.lanotiziapopolare.it

PISA

I maestri
dell'Orticoltura

Alessandro Colombini, titolare della Bio Colombini Agri-coltura biologica di Crespina, nella Valdera, in provincia di Pisa, della coltivazione naturale ha fatto il suo cavallo di battaglia. Insieme a una ventina di dipendenti coltiva 30 ettari di terreno, da cui ricava 56 varietà di ortaggi, buoni per rifornire i negozi di tutta Italia specializzati nel biologico.

Nadia Davini

Continua su www.lanotiziapopolare.it

I SOCIAL DEL BANCO POPOLARE

Segui il Banco Popolare anche sui canali social, per scoprire tutte le attività sul tuo territorio.

@bancopopolare



LA NOTIZIA POPOLARE

Febbraio 2016 - N° 5

Direttore Editoriale: **Volfango Portaluppi** - Direttore Responsabile: **Marco Alfieri** - Coordinamento di redazione: **Elisa Comencini**
Contatti: **Redazione La Notizia Popolare - Banco Popolare Soc. Coop. - Comunicazione Interna e Soci**
P.za Nogara, 2 - 37121 Verona - lanotizia@bancopopolare.it - www.lanotiziapopolare.it

Progetto, impaginazione ed editing: **The Van - www.thevan.it**Editore e stampatore: **Nastro & Nastro S.r.l. - Via Stehli, 15 21010 Germignaga (VA)**

Periodico mensile Registrazione del Tribunale Civile e Penale di Verona n. 994/2008 R.G.V.G. del 17/04/2008

CHIUSO IN REDAZIONE: 3 febbraio 2016

[Per salvaguardare l'ambiente, non gettate questa pubblicazione per terra - Usate gli appositi contenitori - Grazie!]