

GIOVANNI GIROLOMONI\*

*PERCHÉ BIOLOGICO*

Siccome primo obiettivo della giornata è quello di rappresentare una fase iniziale di ricognizione, per poi dare stimolo a proposte, sinergie e spunti di lavoro, mi sembra importante raccontare brevemente di noi, di quello che abbiamo fatto negli anni e di quello che facciamo oggi.

La nostra cooperativa, grazie alle iniziative di mio padre Gino Girolomoni, è stata una delle primissime esperienze di agricoltura biologica in Italia. Siamo partiti negli anni '70, allevando bestiame e producendo latte; negli anni ci siamo via via specializzati nella produzione di cereali, data la vocazione naturale del territorio agricolo in cui viviamo, e spinti dai primi movimenti di mercato da parte dei consumatori che chiedevano prodotti bio, in particolare le farine integrali e la pasta integrale.



---

\* Azienda Girolomoni. Oltre il biologico.

Oggi siamo più di 300 aziende agricole in filiera, di cui 200 associate, e ci occupiamo prevalentemente – ma non solo – di costruire tutta la filiera legata alla produzione di pasta biologica, realizzando internamente le fasi produttive, dalla coltivazione in campo alla molitura nel nostro molino avviato proprio quest’anno, fino al pastificio.



Per dare un’idea di quantitativi abbiamo venduto nel 2019 circa 7.500 tonnellate di pasta biologica, corrispondente a più di 10.000 tons di cereali. Coltivati per il 40% nella nostra provincia, per un 20% nelle altre province marchigiane, per un 30% nel centro Italia al di fuori delle Marche e per un 10% con delle filiere avviate nel sud Italia.

Se mettiamo insieme gli ettari di tutte le aziende associate, parliamo di una superficie di circa 18.000 ha.

Nel corso degli anni abbiamo dato molta importanza alla produzione di pasta fatta con la denominazione di “Grani Antichi”. Questa denominazione può portare confusione, e forse servirebbe una disciplina in tal senso. Noi con questo termine produciamo tre tipi di paste:

- pasta di grano duro varietà Cappelli;
- pasta di farro bianca e integrale realizzata con farro dicocco;
- pasta fatta con grano khorasan Graziella RA, che è una popolazione di grani turanici.

Il farro rappresenta sicuramente il più utilizzato, con circa 1.200 tonnellate all’anno; in second’ordine il grano varietà Cappelli, con circa 300 tonnellate; e da ultimo il grano khorasan Graziella Ra con circa 100 tons.

Per quanto riguarda i Paesi esteri, il farro è sicuramente molto apprezzato, gli altri due grani sono invece meno noti ed è quindi molto difficile per noi farci riconoscere dal mercato, dato anche il maggior prezzo di vendita

di questi prodotti. In Italia realizziamo circa metà del fatturato di pasta lavorando tutte e tre le menzionate tipologie di cereali.



Le paste fatte con questi cereali sono il nostro fiore all'occhiello, ma in termini quantitativi purtroppo rappresentano solo il 15% delle nostre produzioni, a causa dell'elevato prezzo al consumo, che è circa il doppio rispetto a quello previsto per la pasta fatta con grano duro biologico di varietà più moderne.

Per questo motivo da alcuni anni abbiamo avviato un importante progetto di ricerca, per selezionare nuove varietà di cereali, in particolare di frumento duro, adatte ad un sistema di coltivazione biologico. Nelle vecchie varietà si hanno notevoli problemi agronomici (allettamento, rese basse, ecc.), mentre le moderne varietà convenzionali poco si adattano ai sistemi di coltivazione biologici caratterizzati da un minor uso di input.

È un progetto per noi molto importante perché al momento non sono disponibili per gli agricoltori varietà di grano duro adatte in modo ottimale all'agricoltura biologica; sono già stati realizzati i primi incroci con le caratteristiche desiderate, ma prima di avere delle produzioni di pasta di grano duro fatte con queste nuove varietà, ci vorranno alcuni anni.

Fatta questa premessa ai fini di ricognizione e condivisione del lavoro che facciamo, vorrei soffermare il mio intervento sull'importanza dell'agricoltura biologica per il nostro territorio.

*Perché biologico?* Quella che negli anni '70 era considerata un'utopia

è oggi realtà consolidata per centinaia di migliaia di agricoltori in tutto il mondo.

Il termine biologico è fortunatamente entrato a far parte del linguaggio comune: significa produrre alimenti senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, quali erbicidi, pesticidi, concimi chimici, anticrittogamici e così via. Perché fare a meno di questi prodotti? Non si tratta di una questione di carattere ideologico, ma più semplicemente di salubrità e sostenibilità.

La nostra scelta di praticare agricoltura biologica è pionieristica e la decisione nasce in realtà come risposta culturale all'esodo dalle campagne negli anni '70, ovvero – riprendendo una frase che mio padre ripeteva spesso – “l'agricoltura biologica è un punto di partenza per ricostruire il mondo rurale”: era dunque l'opportunità per superare il modello della cultura industriale che portò all'esodo dalle campagne e per riportare la vita in montagna e in collina (che, ricordiamo, rappresentano i 2/3 del territorio italiano).

Per fare questo l'innovazione è stata prendere spunto dalla tradizione e dai valori della civiltà contadina. Ma attenzione, il recupero dei valori della tradizione non è un'operazione nostalgica, non significa chiudersi alla modernità (si pensi solo, ad esempio, che il nostro pastificio è dotato delle più moderne tecnologie per fare la pasta!): recuperare i valori della tradizione è un'analisi delicatissima che richiede di riscoprire quei principi e quelle qualità del mondo contadino che con la modernità sono stati completamente cancellati e di cui oggi, più che mai, abbiamo bisogno. I contadini un tempo non avvelenavano nulla, non producevano rifiuti, valeva la parola data, la solidarietà quotidiana.

Quel mondo contadino aveva, inoltre, un pregio, che era la custodia del paesaggio. Anche questo è stato ritenuto non necessario, ma oggi si corre ai ripari: l'agricoltura biologica sta vivendo un grande boom, il mercato continua a crescere da diversi anni; il biologico è nella fase “3.0”.

Come riporta Ifoam (Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica), la prima fase, quella “1.0”, è iniziata con i pionieri che hanno osservato i problemi legati alla direzione che stava prendendo l'agricoltura chimica e hanno visto il bisogno di un cambiamento radicale. La seconda fase “2.0” è quella della certificazione, che grazie alla codificazione degli standard dell'agricoltura biologica e l'inserimento in un quadro legislativo ha permesso lo sviluppo del settore. La fase “3.0” la stiamo vivendo ora e consiste nel portare il bio fuori dalla corrente nicchia, per diventare

mainstream e contribuire a risolvere le tremende sfide del pianeta e della nostra specie.

In questa nuova fase si inseriscono anche l'industria, la distribuzione e le multinazionali; ed è proprio in questo momento in cui il bio cresce a dismisura, che è necessario prestare la massima attenzione, perché il rischio è quello della convenzionalizzazione. Etichetta e logo verde bio come punto di arrivo e non di partenza. Si perde così l'opportunità di fare del biologico un punto da cui partire per ricostruire il mondo agricolo ed anzi si corre il grosso e grave pericolo di far prevalere un biologico industriale e non rurale.

Noi, come azienda, crediamo fortemente che per prevenire tutto questo ci siano tre modi:

- **BIOLOGICO COME SFIDA CULTURALE:** da sempre sosteniamo che il biologico sia una sfida culturale. La promozione dei prodotti bio non può passare solo attraverso marketing e comunicazione, è necessario che si presenti l'agricoltura biologica come una scelta "più grande", dunque non solo come un'opportunità di mercato, altrimenti i risultati che si raggiungono rischiano di essere solo a breve termine. In questa logica sono fondamentali il coinvolgimento di enti di ricerca e università e la promozione di iniziative come questo convegno dove oggi con grande piacere relaziono;
- **BIOLOGICO IN FILIERA:** tutti gli attori della filiera devono essere coinvolti con modalità che vadano dal basso verso l'alto, cioè dove gli "ultimi", i contadini, finalmente tornano a ricoprire il ruolo di attori-protagonisti della filiera agro-alimentare;
- **BIOLOGICO COME OPPORTUNITÀ PER LA COMUNITÀ:** il tema è quello del ritorno alla terra non come operazione nostalgica, ma come proposta di "comunità diversa". In questo il biologico può davvero rappresentare una grande opportunità di cambiamento per tutti, a partire dalla propria comunità.

L'obiettivo finale dovrebbe essere così quello di creare un modello dove effettivamente la ruralità sia al centro e le Marche ne hanno tutti i presupposti, perché sono la regione italiana in cui si pratica più biologico di qualità.

Per concludere, vorrei portare una proposta progettuale di lavoro in cui coinvolgere tutti gli attori del territorio, le istituzioni e gli stessi enti di ricerca e formazione, quella di chiedere il riconoscimento come DOP o IGP alla pasta integrale biologica delle Marche: è in questo territorio che la pasta integrale biologica ha avuto i natali e i pionieri ne hanno addirittura subito i sequestri per anni.

Oggi che questo mercato è diventato appetibile anche per la grande industria pastaria, ritengo importante per il territorio valorizzare le nostre produzioni.