Supplemento a il Ponte n. 14 dell'5/4/2009. Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane S.p.A." sped. abb. post. 45% D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 - DCB Rimini - Tassa riscossa

TRE

tuttoriminieconomia

mensile di economia, consumi e lavoro in Provincia

NUMERO 38
anno V - aprile 2009
1,50 euro

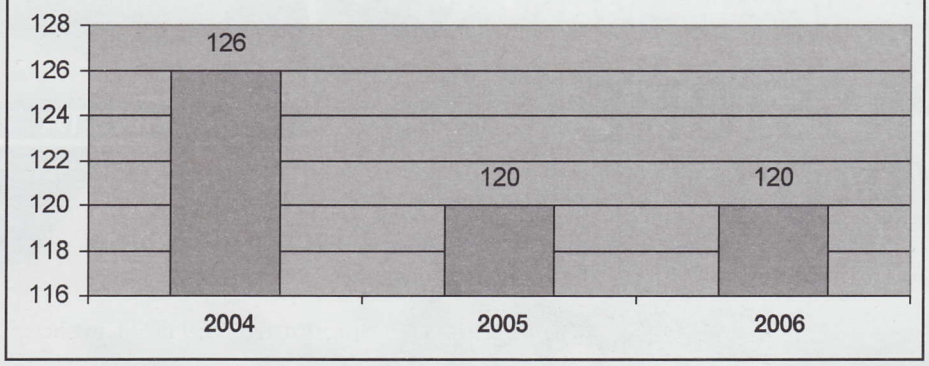
COME TI COMBATTO LA CRISI

TUTTE LE INIZIATIVE A SOSTEGNO DI FAMIGLIE E IMPRESE

Cassa integrazione
Numeri ancora in crescita

Biologico
Perché costa di più

(Fig. 2) Agricoltura biologica: numero produttori provincia di Rimini



▶ 2004 il totale coltivato a bio era di 93mila ettari circa, e dopo 2 anni flette a 85mila ettari, con una riduzione del 7 %.

I produttori "puri" di biologico nella nostra provincia sono 81, mentre i trasformatori e/o preparatori (una seconda fase nel ciclo produttivo) sono 39, in totale sono il 2,98% dei produttori a livello regionale, dunque una realtà ancora sostanzialmente ridotta.

Il grosso delle produzioni bio su base provinciale è logicamente basata su seminativi, che sono l'88% della superficie totale coltivata a bio.

(Fig. 3)	Seminativi	Coltivazioni legnose agrarie	Prati permanenti e pascoli	Arboricoltura da legno	Sup. agraria non utilizzata	Bosco	**Totale superfici**
Rimini	3.020	144	173	51	6	23	**3.418**
Emilia-Romagna	57.043	7.039	20.641	266	395	362	**85.750**

TUTTO IL SAPORE DELLA "MADRE TERRA"

Tutto cominciò con una passata di pomodoro completamente naturale. Piano piano la produzione si è allargata a sughi, succhi di frutta, marmellate, ortaggi sottolio e latte e formaggi. Oggi il marchio del laboratorio La Pietra Scartata è uno dei più apprezzati dagli intenditori. Che abbina la qualità del prodotto alla volontà di dare un impiego a chi è più svantaggiato

La Madre Terra è una cooperativa sociale di San Clemente, nata nel 1987 dal laboratorio *La Pietra Scartata*, centro di lavoro protetto della cooperativa sociale La Fraternità, espressione dell'Associazione Papa Giovanni XXIII.

Come nasce questa esperienza? Perchè è così originale? Lo abbiamo chiesto al responsabile, Francesco Pasolini.

"All'inizio si trattava di un progetto nato per creare opportunità lavorative per persone disabili o in difficoltà sociale ed economica, che difficilmente avrebbero potuto trovare un ambito lavorativo adeguato alla loro condizione. *La Pietra Scartata* oggi è una realtà che produce, trasforma e commercializza prodotti da agricoltura biologica, tuttavia non è solo una realtà economica.

Il laboratorio parte da un progetto più ampio: caratteristica principale della Pietra Scartata è il lavorare con persone in difficoltà inserendole nel ciclo produttivo con scelte che valorizzano capacità residue, nascoste di ogni persona restituendo dignità e giustizia ad ognuno".

Cosa vi qualifica ?

"Quando siamo partiti, circa vent'anni fa, il biologico era appena agli inizi. Si è quindi puntato con una felice intuizione su questo settore e su un lavoro di qualità, non un ripiego, ma con l'obiettivo di produrre sano, nel rispetto della natura e con una certa qualità.

Cercare il bene e il buono dai frutti della terra significa anche 'fare bene' le cose. Nel tempo la nostra esperienza è cresciuta al punto da acquisire anche una notevole professionalità. Il marchio *La Madre Terra* piano piano si è affermato e si è fatto conoscere nel settore".

Come siete partiti?

"Mettendo insieme la produzione di

una piccola azienda agricola situata a San Facondino, vicino a Saludecio, con la coltivazione di pomodori. Da lì la produzione di passata e di sughi. Il prodotto ha funzionato ed è stato molto apprezzato. Per far conoscere il nostro prodotto allora si andava a vendere nei mercatini locali".

E oggi?

"Ci sono stati dei periodi molto difficili, in cui lavoravamo giorno e notte per fare la passata e soddisfare la richiesta, e al contempo per poter stare sul mercato. Fortunatamente il prodotto ha preso piede ed oggi abbiamo compiutamente sviluppato trasformazioni di prodotto per conto terzi, oltre che per la vendita diretta con il marchio *La Madre Terra*.

Siamo un esempio di produzione eco-sostenibile: la nostra cooperativa è infatti al centro di una rete di piccole aziende agricole locali che dispongono di prodotto fresco in eccedenza, che noi acquistiamo e trattiamo, così non si spreca. Una buona idea è la trasformazione produttiva non solo nel pomodoro (prevalente all'inizio della nostra storia), ma oggi anche nella frutta per la produzione di succhi, frutta sciroppata e marmellate, nelle verdure e negli ortaggi per la produzione di sottoli; questo sicuramente per avere anche un listino più completo e commerciabile. Abbiamo poi aggiunto una varietà di nuovi i prodotti, che selezioniamo da altri produttori (farinacei in genere, ecc. per la produzione di pasta e pane) e abbiamo avviato collaborazioni con aziende del settore zootecnico, stalle con mucche e produzione di latte e formaggi, sempre a livello locale.

Tutti i prodotti vengono da coltivazioni biologiche di aziende agricole a strategie ecologiche la cui biologicità è controllata e certificata da Enti Riconosciuti, in applicazione del regolamento *CEE 2092/91*, ad eccezione di quelli contraddistinti.

La nostra scelta è quella di rivolgerci unicamente a piccoli produttori nazionali, locali o di piccole realtà estere con finalità sociali come il commercio equo e solidale, che sfuggano in qualche modo al dominio di chi vuole privilegiare la monocoltura e 'monocultura', per questo non entriamo nelle logiche distributive massificanti, ma proponiamo qualità contro l'appiattimento".

Come lavorate?

"Le tecniche di lavorazione da noi adottate sono principalmente manuali: cernita, lavaggio, concia, affettatura, riempimento, etichettatura e confezionamento; col vantaggio di avere un prodotto integro senza usare sostanze chimiche di sintesi come ad es. acidi per la sbucciatura e stabilizzanti. Dove necessario, l'acidificazione del prodotto avviene tramite l'uso di aceto agro di vino , di mele o succo di limone.

È stato attivato un sistema di controllo interno (tracciabilità) che ricostruisce la storia del prodotto che verrà poi commercializzato. *La Madre Terra* è seguita da un laboratorio di analisi che svolge attività di controllo sulle condizioni igienico sanitarie della struttura e attrezzature, del personale e delle produzioni".

Come viene commercializzato il vostro prodotto?

"La vendita avviene prevalentemente a negozi specializzati nel biologico o a piccole gastronomie di qualità. Molta nostra produzione è indirizzata ai Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) e per le botteghe del commercio equo e solidale. Da questo settore specifico abbiamo un grosso apporto, perchè ci consente di arrivare anche fuori dal territorio provinciale.

Per incontrare la gente abbiamo anche un piccolo spaccio aziendale, anche se con orari un po' limitati perché tipici dell'attività produttiva e non commerciale. Una fetta consistente della nostra produzione oggi è coperta anche da agriturismi e fattorie didattiche".

Perchè il biologico costa di più?

"È vero, ma non tutto. Su alcune linee di prodotto siamo più competitivi rispetto alla produzione convenzionale, su altre meno. Se ci fermiamo solo al livello produttivo iniziale, a livello di materie prime, la differenza tra biologico e convenzionale è veramente risibile. Il problema sono i passaggi successivi . Che essendo tanti, prima di arrivare al consumatore finale, incidono negativamente sul prezzo.

Poi c'è un fatto che generalmente non si conosce: la grande distribuzione distorce il mercato, perché negli ultimi anni ha richiesto al mercato del biologico un adeguamento estetico del prodotto proposto alla vendita, pensiamo specialmente alla frutta (mele, pere, arance, ecc.) con standard molto precisi e limitativi quanto all'aspetto: colore, assenza di difetti, ecc. Ora, se prima una mela un po' ammaccata era sinonimo di 'naturale', prodotto senza veleni e trattamenti chimici, ora il consumatore è stato abituato a scartare ciò che è 'brutto ma buono' in favore di prodotti esteticamente curati, ma fatti come in fabbrica, tutti molto simili per calibro e colore.

Questo ha provocato anche nelle coltivazioni agricole, compreso quelle biologiche, ma non solo, molto scarto, quindi costi produttivi superiori.

Noi in realtà paghiamo di più perché scartiamo di più, scarti che sarebbero ottimamente commerciabili".

Come vede il vostro futuro?

"*La Pietra Scartata* oggi vede impegnate circa 35 persone. Alcune scelte strategiche di produzione collegate ad un generale aumento della richiesta di mercato hanno portato dopo anni di incertezza ad un bilancio economico e sociale positivo . Siamo orgogliosi di essere sopravvissuti malgrado l'arrivo di grossi gruppi economici di cui noi per ora non possiamo che essere pietre di inciampo, nella fiducia che lavorando per una società migliore e più giusta possiamo trovare anche il modo di vivere con il nostro lavoro".