

Nell'Isola c'è il 14,1% delle imprese certificate che operano nel settore biologico. Un consumo rivalutato

Allevamenti in Sicilia, c'è un boom di aziende bio

A

nche il mondo degli appassionati della carne scopre il «bio». E, in generale, cresce l'offerta del biologico sulle tavole degli italiani. Infatti in 9 mesi si segnala un più 4.500 per le imprese agricole con certificazione biologica. È un boom che vale in primo luogo per la carne ma anche per legumi, verdure, pasta, frutta secca, dolci, senza dimenticare le indispensabili «bollicine». Come dicevamo, nei primi nove mesi del 2018, l'offerta di produzioni biologiche made in Italy e made in Sicily si è ulteriormente arricchita grazie all'aumento degli operatori che possono fregiarsi del bollino verde «Bio». Sono, infatti, quasi 4.500 unità in più quelle agricole, di allevamento e ittiche da inizio 2018, che portano a oltre 62mila il

totale complessivo delle imprese Bio operanti in Italia.

La mappa aggiornata delle imprese con certificazione biologica è il risultato dell'intesa tra L'Ente Italiano di Accreditamento (ACCREDIA), [Unioncamere](#) e InfoCamere - operativa dal 2017 - che ha reso disponibili i dati dell'Ente di certificazione attraverso le visure del Registro delle imprese delle [Camere di Commercio](#).

Molto più di una moda passeggera, la vocazione alla produzione rispettosa dell'ambiente ha conquistato negli ultimi anni una platea sempre più ampia di imprese. Delle 62.364 aziende certificate, rilevate a settembre scorso, 27mila (il 43,5%) sono state accreditate dal sistema di certificazione nazionale solo negli ultimi quattro anni.

Per la maggioranza, si tratta di realtà localizzate nel Mezzogiorno (il 54,1%), più del doppio di quelle con sede al Nord (il 25%) e quasi tre volte quelle del Centro Italia (il 20,9%). Più della metà (il 55,3%) delle imprese certificate si concentra in sole cinque regioni con la Sicilia in testa (14,1), seguita da Calabria (13,9), Puglia (11,3),

Emilia Romagna (8,6) e Toscana (7,5).

L'84% opera direttamente nel settore agricolo, fattore da cui discende l'accentuata fragilità organizzativa di questi operatori: quasi 3 realtà su 4 (il 72,5% del totale) sono infatti imprese individuali e il 9,8% società semplici.

Si tratta di un segnale molto importante legato a una richiesta di qualità e a una esigenza di tutelare la salute. Variare il cibo, ridurre il consumo di sale, di alcuni oli e grassi, limitare il consumo di zucchero ed evitare l'alcol: sono infatti i cinque suggerimenti che dà l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) per affrontare il nuovo anno con una dieta sana, che ci aiuti a combattere le infezioni ed evitare altri problemi



Peso: 51%

di salute, come obesità, diabete, malattie cardiache. Per avere una dieta bilanciata, è importante mangiare un mix degli alimenti di base, come grano, mais, riso, patate, legumi, frutta e verdura fresca e cibo di origine animale (come appunto la carne, pesce, uova e latte). Meglio prediligere i cereali integrali, e se si ha voglia di uno spuntino vanno bene verdure crude, arachidi e noci non salate e frutta fresca. Per ridurre il sale, di cui la maggior parte delle persone nel mondo consuma il doppio della dose giornaliera raccomandata (pari ad

un cucchiaino da tè), l'Oms raccomanda di usarlo con moderazione quando si cucina, e di ridurre l'uso di salse e condimenti salati, evitare gli snack salati, e se si mangia frutta secca, scegliere le varianti senza sale e zuccheri aggiunti.

Quasi 4.500 unità in più per le ditte agricole nel 2018: portano a oltre 62 mila il totale complessivo in Italia

Pregiudizi e alimentazione

● Sono caduti molti pregiudizi sulla carne rossa e la carne bianca è oggi addirittura quella preferita dagli atleti. Il consumo è consigliato dai dietologi per entrambe purché si evitino gli eccessi. È altrove infatti - secondo anche l'Oms - che bisogna agire per diminuire i grassi, soprattutto quelli trans. Il suggerimento è di sostituire burro e strutto con olio di semi di soia, mais, e girasole, mangiare carne bianca e pesce, preferire la cottura al vapore invece delle frittiture. Mentre per ridurre gli zuccheri, spesso nascosti nei cibi e bevande processati, va limitato al massimo il consumo di bibite gasate e zuccherate, come succhi di frutti, liquidi o in polvere, energy e sport drink.



Carne, mon amour. In Sicilia c'è uno zoccolo duro di appassionati



Peso: 51%