

# AUDREY

BIMESTRALE DI MODA ARTE E CULTURA • N°28

**PRET-A-PORTER**  
MILANO • PARIS • NEW YORK

**ADRIAN**  
BRIVIDI ED  
EMOZIONI

**NEW YORK**  
Renaissance

**GUATEMALA:**  
IN THE SHADOW  
OF THE VOLCANO

**VARENNE:**  
le frère  
du vent

**AVANTI L'ALTRO.**  
Fenomenologia  
dei rovinafamiglie

**INTERNATIONAL EDITION**  
Italiano/Français/English



ITALIA: € 16,50 - FRANCE: € 34 - DM 70  
PUBBLICAZIONE PERIODICA N. 28







# BIOLOGICO:

## cibo d'élite o l'élite del cibo?

di Joshua Kalman

**P**er riscoprire ora che ci sono valori che vale la pena recuperare, valori rimasti in ombra a causa appunto della necessità di produrre molto e anche in fretta. Con un'idea rinnovata di benessere, collegato appunto non all'abbondanza ma alla qualità e soprattutto alle "qualità naturali". Il cibo ne è un esempio da manuale: oggi il consumatore più istruito, più avvertito, più sensibile, si muove alla ricerca di cibi garantiti non solo nel risultato, ma soprattutto nel processo: niente pesticidi, niente concimi chimici, niente organismi geneticamente trasformati, niente conservanti, niente coloranti, niente sostanze aggiunte. Un insieme che va sotto la generica voce di cibo biologico, per indicare ciò che nasce seguendo la natura e non in contrasto con essa. Un vero boom nei consumi, ma anche un mare difficile nel quale navigare, perchè in questa nuova tendenza non sempre le promesse corrispondono alla realtà. Ma qualcuno si è mosso prima degli altri, con fede quasi, quando ancora la tendenza non era forte e il rischio di impresa molto alto. A soli 33 anni, nel 1997, Cesare Buonamici si è conquistato fra i primi in Italia la certificazione biologica. Un bel luogo quello delle sue terre sulla collina di Fiesole a pochi chilometri dal Duomo di Firenze. Una vista mozzafiato sulla valle della Città e dietro, la terra che produce soprattutto un pregiatissimo extravergine di oliva che porta lo stesso nome della famiglia. Quasi una fissazione quella di Buonamici per il prodotto biologico, ma senza integralismo agricolo: "Nessuno pensa di sostituire l'agricoltura convenzionale, il biologico



Pl. Giampiero Maria Medori.

però offre una alternativa di maggiore sicurezza alimentare". Può sembrare strano, ma quella che noi oggi chiamiamo agricoltura biologica, è stata l'unica agricoltura che ha permesso la sopravvivenza e lo sviluppo dell'umanità per decine di millenni fino a quando a metà dell'ottocento, sotto l'impulso degli studi del Barone Justus von Liebig, le sostanze chimiche di sintesi fecero la loro comparsa

nel campo agricolo.

Ma il ruolo di Cesare Buonamici va al di là di quello di un agricoltore che ha fatto una scelta d'impresa, perchè nel frattempo è diventato Presidente di Consortium, un Consorzio che raggruppa una sessantina di aziende fra produttori, trasformatori e distributori, che nel loro complesso rappresentano l'intero panorama agroalimentare biologico italiano. Per fare

che cosa? "Per difendere innanzitutto il consumatore dagli eco-furbi. Dato il grande successo del biologico e l'attenzione dei media per questo settore, si sente infatti l'esigenza di rafforzare la comunicazione con i consumatori sui temi della sicurezza alimentare. Penso che Consortium possa contribuire a garantire l'affidabilità e la credibilità del sistema con regole che sono anche più rigorose di quelle di base dell'agricoltura biologica. Se già le direttive europee escludono l'utilizzo di sostanze chimiche, noi di Consortium ci spingiamo oltre e riteniamo che anche i terreni, l'aria e l'acqua delle aziende bio debbano essere esenti da rischi di inquinamento ambientale.

Incentiviamo l'uso delle siepi perchè pensiamo siano il miglior filtro contro l'inquinamento prodotto dalla città.

**Produrre il più possibile,  
con la qualità più alta possibile,  
al prezzo più basso possibile.  
Su questa specie di sogno  
di economia democratica  
abbiamo costruito, almeno  
in alcune aree della terra,  
una società dell'abbondanza.**



Puntiamo ad un packaging col minor impatto ambientale e ci battiamo per l'uso di mezzi di trasporto alternativi alla gomma come, le ferrovie o le strade del mare.

Infine sosteniamo il commercio equo e solidale: cioè dei prodotti agricoli ottenuti secondo criteri che rispettano la dignità dei contadini dei paesi esportatori e ne impediscono lo sfruttamento".

"Cerchiamo di far comprendere le differenze profonde che possono esistere nei diversi modi di produzione e trattamento di quel che mangiamo, continua Buonamici, perchè siamo convinti che quelle biologiche siano modalità di produzione essenziali per la salvaguardia della salute e dell'ambiente".

La maggioranza dei prodotti bio si trova nelle denominazioni Dop e Igp di nicchia, rispetto a quelli con più alti volumi di produzione. Questo ci aiuta a capire come il biologico sia strettamente legato al territorio, alle sue tradizioni, alla sua storia di piccole comunità rurali. Ma il fenomeno si sta allargando, a metà degli anni ottanta erano solo tre le regioni ad avere un coordinamento per l'agricoltura bio, oggi l'Italia è il paese in Europa con la più elevata quota di produzione biologica: circa un milione di ettari e 60mila aziende che producono cereali, frutta, verdura, ortaggi, ma anche olivo e vite e foraggi per gli allevamenti. Si produce principalmente al sud e si consuma al nord dove il compratore tipo di bio è donna, di età media, molto istruita, particolarmente attenta alla qualità degli alimenti per i figli. Ma anche in alcune regioni già si sono introdotti i cibi bio nelle mense delle scuole. Qualcuno definisce semplicisticamente i cibi bio, prodotti di lusso o di moda, ma non è così. E' un problema di priorità: significa scegliere un prodotto sicuramente più adatto alla salute umana. E il comportamento del consumatore lo attesta. Oggi è molto più attento, si informa, è alla ricerca di garanzie fondamentali e accetta la diversità di prezzo in rapporto alla qualità e alla sicurezza che riceve in cambio. Che è poi anche un modello culturale e di vita. Non a caso lo stesso Consortium ha come denominazione completa: Consorzio biologico per lo sviluppo sostenibile. Terra, aria e acqua sono beni troppo preziosi per rischiare di comprometterli e l'agricoltura bio prevede un uso delle risorse naturali rinnovandole e limitandone gli sprechi. Che è poi la meta verso la quale aspira un po' tutto il mondo. Per salvare se stesso ■

## ORGANIC: food of the élite or the élite of food?

**Maximize production, offering the highest possible quality at the lowest possible price: in some areas of the world, this dream of economic democracy originated an economy of abundance.**

Only to discover that some values should be recovered. Values that had been overlooked in order to produce a lot and fast. A new idea of well-being, no longer associated with abundance, but with quality and, above all, 'natural qualities'.

Food is a typical example of this trend: today, the educated, well-informed and sensitive consumer chooses food offering guarantees, in terms of both result, and especially process: no pesticides, no chemical fertilizers, no genetically modified organisms, no preservatives, no artificial colorings, no added ingredients. Altogether these characteristics go under the name of organic food, that is food produced according to nature, not in contrast to it.

A boom in terms of consumption, but also a tricky sector, as products do not always keep their promises. Yet, some strongly convinced producers started well before the trend caught on, facing very high entrepreneurial risks. For example, in 1997 Cesare Buonamici, then aged 33, was among the first Italian producers to obtain organic certification.

His farm is located in an enchanting spot on the hills of Fiesole, only a few kilometers from Florence's cathedral. He enjoys a breathtaking view of the city and beyond, and his main production is an extremely refined extra virgin olive oil bearing the family name.

Buonamici is obsessed with organic products, but not an agricultural integralist: "We have no intention of replacing conventional agriculture, organic production is simply an alternative offering safer food".

Although it may seem strange, what we call organic agriculture today is the same farming that allowed humanity to survive and develop for thousands of years.



Cesare Buonamici  
Ph. © 2002 photo @ de-micheli.com



Until the mid-nineteenth century, when the studies of Baron Justus von Liebig led to the use of synthetic chemicals in agriculture.

But Cesare Buonamici is not just a farmer who has chosen to adopt a special form of production. He is also the leader of Consortium, a syndicate grouping about 60 enterprises operating in the production, processing and distribution of organic food. Together they represent the entire organic agricultural and food sector of Italy.

Their objectives? "To protect consumers from eco-frauds. Due to the great success of organic food and the attention of the media for this sector, we felt it was necessary to improve communication with consumers on issues regarding safe food. Consortium contributes to the reliability and credibility of the sector, by adopting regulations that are even more rigorous than basic legislation on organic farming. If EU rules ban the use of chemicals, Consortium goes beyond: we believe the soil, air, and water of organic farms should be unpolluted. We thus favor the use of hedgerows, as they are the best filter against urban pollution. We also choose packaging with the lowest ecolo-

gical impact, and prefer rail and ship to road transport. Finally, we support fair trade: that is buying agriproducts from poor countries without exploitation, respecting the dignity of local farmers". "We try to explain the differences between the various methods used in the production and processing of what we eat," continues Buonamici, "because we firmly believe organic methods are essential to protect our health and the environment".

Most organic products are included under the niche denominations of origin 'Dop' and 'Igp', while few have high production volumes.







Cesare Buonamici.  
Ph. © 2002 photo @de-micheli.com

Organic agriculture is consequently closely related to local products, traditions and small rural communities. Yet the phenomenon is rapidly expanding. In the mid-Eighties only three Italian regions had their own coordinating body.. for organic agriculture. Today, Italy is the European country with the highest share of organic production: of 1 million hectares and 60,000 farms producing cereals, fruit, and vegetables, as well as olives, grapes and forage for animals.

Organic farms are mainly concentrated in Southern Italy, while consumers are typically from the North: middle-aged women with a high educational level, who pay great attention to the quality of the food for their children. And a few regions have already introduced organic food in school canteens.

Yet some oversimplify and define organic food as fashionable luxury goods. Choosing a product that is undoubtedly better for our health is just a matter of priority. And consumer behavior confirms this tendency. Attentive and well-informed, consumers want basic guarantees. They are willing to pay higher prices in exchange for quality and safety.

A trend that is also a cultural model and lifestyle. In fact, the complete name of Consortium is: organic consortium for sustainable development. Earth, air and water are precious elements that man cannot endanger, and organic agricultural renews nature's resources, limiting their waste. A target pursued worldwide, to save our planet ■



Ph. © 2002 photo @de-micheli.com