

**IL RITORNO ALLE ORIGINI - LA TOSCANA È BIO. GRANI ANTICHI O CARCIOFI DOLCI PURCHÉ LOCALI**

di **Arquint Irene**

---

Il ritorno alle origini La Toscana è bio Grani antichi o carciofi dolci purché locali A Firenze si celebra il ritorno alle produzioni e allevamenti "naturali": oltre 5mila le imprese. E non sono solo alimentari Quasi il 20% della superficie agricola regionale è dedicata a queste coltivazioni Irene Arquint FIRENZE. È una giostra di sapori e di storia. Sali e scendi. Apri una porta affacciata sul passato e ti trovi nel futuro. Il maiale di cinta senese. Quei pomodori grinzosi e succosi. E la ciliegia di Lari. E una Toscana propositiva quella che da venerdì fino a stasera dà appuntamento a Firenze Bio, alla Fortezza da Basso a chi crede in un'economia sostenibile che parla biologico. Una regione dove quasi un quinto delle coltivazioni oggi sono bio. Ogni imprenditore porta con sé saperi antichi trasmessi dai nonni o acquisiti strada facendo. Molti i giovani e le donne che da altri mondi e professioni si sono avvicinati alla terra, portando la Toscana ad avere oltre 5mila imprese agricole che coltivano oltre 130mila ettari in modo biologico. Perciò a Firenze si presenta il primo elenco di prodotti posti a tutela da parte di Coldiretti a cui è stato cucito addosso l'appellativo di "Sigilli" a sottolineare l'importanza di custodirne la biodiversità come fosse un tesoro. «Le aziende bio sono la punta di diamante della nostra agricoltura in termini di sintesi tra tradizione ed innovazione — dice Fabrizio Filippi, presidente di Coldiretti Toscana - Spesso condotte da giovani, con livelli di formazione medio-alti ed attenti a declinare in chiave moderna i prodotti agroalimentari tradizionali». La spinta è sfuggire all'omologazione dei sapori, puntando su eccellenze che tornino a riconoscerci come individui e non come meri consumatori. «Una volta interiorizzata questa consapevolezza, l'uomo deve colmare un bisogno di bellezza, silenzio, lentezza che può trovarsi solo in alcuni contesti e in alcune attività umane come la spiritualità, l'arte, la natura e appunto il lavoro della terra» commenta Roberto Moncalvo, presidente nazionale Coldiretti. L'almanacco contiene 311 piccoli miracoli italiani della natura che trovano aiuto nella mano dell'uomo, 20 dei quali toscani: il Carciofo Sanminese, selezionato circa 2 secoli fa, più dolce rispetto ad altre varietà e pressoché privo di spine. O il Mucco Pisano, popolare soprattutto nel Settecento per l'attitudine al lavoro nei campi e quasi scomparso con l'avvento della meccanizzazione. La Patata Bianca del Melo tipica di Cutigliano, coltivata oltre i mille metri di altitudine, il Pecorino delle Balze Volterrane a latte crudo e caglio vegetale, la Zucchini Mora Pisana. Sono i primi perché Coldiretti procederà nella mappatura. Ed è proprio sulla differenziazione che puntano i 136 espositori. Partendo da Probios, importante realtà con sede a Calenzano fondata nel 1978, leader nel settore dell'alimentazione vegetariana biologica, che partecipa per dare un importante segno alla sua regione. «Il bio cresce a due cifre. Il problema è il rischio della banalizzazione di un settore che invece ha lavorato seriamente negli ultimi 50 anni — dice Fernando Favilli, presidente Probios e vicepresidente AssoBio — Bio è etica, tracciabilità, un valore aggiunto sintetizzabile in rispetto dell'ambiente, salute, sapore e diversificazione del gusto, materia prima senza scorciatoie». Valori che giustificano quel prezzo un po' più alto rispetto alle produzioni convenzionali, oggi ridotto rispetto al passato a un +20-30%. Settore in cui credono giovani come Simona Falzarano (che deve ultimare gli studi in Scienze Agrarie) e il fratello Federico che \*\*\* tre anni fa hanno aperto a Larciano (Monsummano, Pistoia) Artemisia Biocolture per creare piante aromatiche e da orto che resistano nei campi senza l'aiuto della chimica. O Bettina Legler, ex architetto, che nell'azienda agricola Monna Giovannella di Antella (Bagno a Ripoli) coi soci (ex commercialisti) coltiva e trasforma grani antichi in farina e gallette. Vincenzo Ricca invece, con un passato da modellista di scarpe, a San Casciano in Val di Pesa ha messo su L'Agave, laboratorio in cui dai filati di canapa intreccia capi d'abbigliamento. Marco Tassinari di Principio Attivo di Carrara (con campi in Lunigiana) raccoglie piante officinali spontanee o da lui stesso coltivate per trasformarle in liquori, tisane e tinture madri. Claudio D'Agnolo, un passato in una multinazionale, nel 1993 a Rapolano Terme ha fondato il birrifico agricolo La Stecciaia. Chiara Bartolini che nel 1992 con il marito rivoluzionò l'azienda agricola dei genitori introducendo i grani antichi e convertendola nel tempo al biologico perché crede in un'agricoltura pulita. La pratese Valentina Tocci che all'università ha studiato Biotecnologia, due anni fa per ovviare alle allergie di figlia e marito ha dato vita a Officina dei Sapori in cui conia saponi amici della pelle. — I PRIMI "SIGILLI" In Italia: 1.092 prodotti nel censimento di Campagna Amica Sono molti, moltissimi i prodotti che possono essere definiti legittimamente e orgogliosamente "bio". Coldiretti, attraverso Campagna Amica li identifica con un nome simbolico, "sigilli" e li inserisce in un Atlante che attraversa l'Italia da Nord a Sud. In Italia nel primo anno di attività, l'osservatorio sulla biodiversità di Campagna Amica ha censito un totale di 1.092 prodotti di cui 311 sono stati oggetto di approfondimento.

In Toscana: una ventina di "perle" dai pomodori allo zafferano Nella nostra regione sono stati censiti e inseriti in questa "mappa" della biodiversità una ventina di prodotti (ma solo per cominciare): il carciofo sanminese, la ciliegia di Lari, il fagiolino zolfino, il marrone di Caprese Michelangelo, la patata bianca del Melo (coltivata a oltre 1000 metri d'altezza), il pecorino a latte crudo abbucciato, il pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, il pecorino delle balze volterrane, la pesca regina di Londa, il pomodoro

pisanello, il pomodoro grinzoso sanminiatese, il ravaggiolo a latte vaccino del Mugello, lo zafferano delle colline fiorentine, la zuccina mora pisana; fra gli animali il mucco pisano, il maiale di cinta senese, la vacca calvana.