

# **Sono biologiche le prime Clementine di Calabria IGP. E vanno pure in America.**

**Articolo Bioagricoltura n. 99/2006**

## ***Il fatto***

Biologico insieme alla tipicità, una valida strategia in grado di affrontare nuovi importanti mercati. E' questo il motivo che può sintetizzare la positiva esperienza di commercializzazione di clementine IGP Calabria prodotte con metodo biologico, realizzata dalla cooperativa Biosybaris verso gli Stati Uniti d'America ed il Canada.

Dal porto di Gioia Tauro sono partiti verso il "nuovo continente" 10 containers contenenti il prezioso ed originale agrume tipico della Calabria, dolce e senza semi, proveniente dall'area di Corigliano Calabro. Le clementine sono state ottenute con il metodo biologico, nel rispetto anche del disciplinare e delle procedure previste dalla indicazione geografica protetta "Clementine IGP Calabria", di recente avviata su tutto il territorio calabrese.

La commercializzazione negli USA ha inoltre comportato la certificazione dei prodotti ai sensi del *National Organic Program of United States*, da parte dell'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale.

Le clementine sono state certificate dall'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale, per ciò che riguarda il metodo biologico e da Agroqualità, che garantisce la conformità alla IGP.

L'esperienza della commercializzazione delle clementine IGP Calabria da agricoltura biologica dimostrano la validità di una strategia volta al rispetto dell'ambiente ed alla qualità. E' la dimostrazione che esistono in Calabria mezzi e capacità in grado di creare mercato. Insomma Biologico e Made in Calabria è un binomio dalle grandi potenzialità.

## ***L'innovazione di processo***

L'agricoltura calabrese, e più in generale quella italiana, per la globalizzazione dei mercati che consente la disponibilità di agrumi freschi tutto l'anno, impone alla ricerca l'individuazione di nuove cultivars di agrumi che consentano un periodo più lungo di commercializzazione da un lato, e nuovi sistemi di conservazione del prodotto che garantiscano nel tempo, la preservazione delle caratteristiche qualitative dello stesso. Pertanto la cooperativa Biosybaris in sinergia con il Centro Sperimentale Dimostrativo ARSSA di Mirto-Crosia (CS) (struttura di ricerca della regione Calabria associata ad AIAB e certificata da ICEA, [arssacsdmirto@libero.it](mailto:arssacsdmirto@libero.it)) ha avviato una intensa attività di sperimentazione sull'efficacia delle tecniche della frigo conservazione applicate alle produzioni di clementine da agricoltura biologica, anche a confronto con produzioni integrate e convenzionali. La sperimentazione si inquadra nel progetto riguardante il post-raccolta degli agrumi, punta attraverso una attività di durata quadriennale, alla verifica di tecniche di frigoconservazione in atmosfera controllata delle diverse cultivars di clementine provenienti sia da coltivazioni biologiche che integrate, a partire dal clementine comune (primo anno di prova).

Obiettivo del progetto è verificare l'efficacia della conservazione delle clementine in ambiente ad atmosfera controllata per un periodo di 8 settimane dalla raccolta. Questo arco temporale, permetterebbe alla struttura produttiva calabrese di diluire nel tempo la grande massa di prodotto che intasa i mercati dalla fine del mese di Novembre al periodo delle festività natalizie, registrando prezzi poco remunerativi e super inefficienze logistiche (trasporti e stoccaggi). Un tale periodo di conservazione consentirebbe anche di agevolare le attività di esportazione verso mercati lontani, raggiungibili via mare, come quelli degli Stati Uniti di America.

Quindi non solo il biologico sposa bene la causa dell'IGP, ma ha dimostrato di costituire esperienza utile alla messa a punto di innovazioni tecnologiche di grande portata per tutti i produttori ed i consumatori.

Va precisato che la frigo conservazione deve essere considerata, comunque, una risposta per il breve e medio periodo; nel lungo periodo, invece la scelta migliore è sempre una ristrutturazione della filiera produttiva alla luce della vocazionalità dei territori (varietà, precocità/tardività, sostenibilità delle tecniche produttive). Per questa prova è stata realizzata una nuova cella frigo, a tecnologia avanzata dalla capacità di 10 Ton., in collaborazione con i tecnici dell'Ist.to di S.Michele all'Adige (TN).

### **La storia**

*BioSybaris* è la denominazione di una cooperativa agricola che nasce dall'esperienza maturata dall'Azienda Agricola San Mauro, che dal 1998 produce e commercializza agrumi, frutta ed ortaggi coltivati con metodo biologico. Per diversi anni l'Az. San Mauro ha commercializzato non solo le proprie produzioni, ma anche quelle di altre aziende agrobiologiche del coriglianese, configurandosi via via come azienda capofila di una piccola filiera agrumicola biologica. Aumentando il volume delle produzioni commercializzate ed il numero di aziende il gruppo si è trasformato in cooperativa, strutturando meglio i rapporti fra i diversi soggetti interessati.

### **Biosybaris oggi**

*BioSybaris* oggi condiziona e commercializza agrumi, pesche ed ortaggi prodotti esclusivamente con metodo biologico, coltivati dalle 36 aziende associate. La tabella seguente riassume i dati colturali essenziali della cooperativa.

Tabella: colture, superfici e volumi di produzione delle aziende associate a Biosybaris coop.

<b>Coltura</b>	<b>Superficie Ha</b>	<b>Produzione q.li</b>	<b>Note</b>
Clementine	91,89	30.000	
Arance	61,27	12.000	Prevalentemente Navelina.
Ortaggi	12,00	2.000	La cooperativa per adesso prevede di attivare linee commerciali per parte degli ortaggi prodotti dai soci.
Olivo	159,26	-	Non inserito nella filiera
Altra superficie	33,00	-	

Il metodo di coltivazione biologico adottato si basa nel "non utilizzo" di prodotti chimici di sintesi e nella promozione dei cicli viventi naturali nei campi coltivati. Questo comporta l'impiego di sostanze naturali per il nutrimento delle piante, soprattutto fertilizzanti organici compostati. Per quel che riguarda la difesa l'obiettivo perseguito è quello di favorire l'equilibrio naturale tra insetti utili e nocivi. Eventuali cause di malattia delle piante non limitate dai fattori naturali vengono combattute per mezzo di antiparassitari di derivazione naturale.

Il frutto viene raccolto in appositi cassoni (bins), ognuno dei quali identificato tramite bollini riportanti il codice aziendale e la data di raccolta.

## **Strutture ed organizzazione**

Lo stabilimento della cooperativa è provvisto di celle frigorifere e di un'ampia sala di lavorazione dotata di moderni macchinari per il condizionamento dei frutti. La linea impiantata è per la lavorazione degli agrumi, dotata tuttavia di innesti di altre macchine che la adattano anche per la lavorazione delle pesche e di altri ortofrutticoli.

I cassoni contenenti gli agrumi una volta trasportati presso lo stabilimento della cooperativa vengono lavorati in base alle necessità concordate con i diversi clienti, sulla base di un apposito piano di confezionamento dei prodotti in diversi formati. Possono essere utilizzate varie forme di contenitori: cassette di cartone o legno di vario formato, retine da 1-3 kg e girsac da 1 a 5 kg.

Lo stabilimento della cooperativa ha implementato un sistema di identificazione e rintracciabilità delle produzioni, che parte dalla marcatura dei lotti di produzione fino alla fase di raccolta. Il sistema è stato definito per rispondere all'esigenza di poter ricondurre ad ogni singolo produttore ogni eventuale contestazione di prodotto che dovesse intervenire in fase di controllo da parte dell'organismo di certificazione o dei clienti.

Il sistema di rintracciabilità è monitorato e tenuto in funzione grazie all'attività di personale tecnico specializzato della cooperativa, che lavora a supporto dei produttori associati e dei processi di lavorazione del magazzino.

## **Mercati**

Le prime esperienze di commercializzazione hanno visto l'Azienda Agricola San Mauro partire come fornitrice di un paio di piattaforme del Nord Italia dedite alla concentrazione delle produzioni biologiche, successivamente destinate a grossisti, negozi specializzati e GDO, dell'Italia Settentrionale e del Nord Europa. Con il passare degli anni, la crescita dei volumi commercializzati e la professionalizzazione degli addetti sono stati attivati contatti commerciali diretti con grossisti, importatori e GDO, sia in Italia che all'estero.

Oggi l'area geografica alla quale la cooperativa si rivolge è molto estesa, comprende, infatti, oltre al mercato regionale, quello nazionale, europeo ed extraeuropeo.

Con il marchio *BioSybaris* il prodotto viene commercializzato in Italia con la GDO nazionale cioè EsseLunga e COOP e all'estero verso importatori e catene di GDO di nazioni quali Germania, Francia, Austria, Svizzera, Inghilterra e più recentemente Stati Uniti e Canada.

Questa varietà di mercati ha portato l'azienda ad acquisire non solo la certificazione delle produzioni ai sensi del Reg. CEE 2092/91, ma anche certificazioni vigenti in paesi extra europei verso i quali si rivolge la cooperativa, cioè: Bio Suisse (Svizzera), NOP US (Stati Uniti d'America), KRAV (Svezia)...

### **Benito Scaziota**

Direttore Tecnico CDS ARSSA Mirto Crosia (CS)

**Maurizio Agostino** – Direttore AIAB Calabria