

Biologico: cresce ancora la base di Assobio

“Nel 'giusto prezzo' una battaglia di civiltà”

- *Dopo aver raggiunto i 120 iscritti nel 2021, l'Associazione registra già nuove adesioni nel 2022 da parte di realtà aziendali storiche e impegnate a livello etico e sociale*
- *Goel Bio Gruppo Cooperativo si oppone al controllo del territorio da parte della 'ndrangheta in Calabria, tramite reti di produttori organizzate per il riconoscimento del "giusto prezzo"*
- *"Rispetto della salute dell'ambiente, dell'uomo e delle comunità: il metodo biologico è il vero motore di innovazione in agricoltura", sottolinea Roberto Zanoni, presidente Assobio*

Bologna, 7 marzo 2022 - Dalla cooperativa sociale in lotta contro le agromafie in Calabria, agli agrumeti di Sicilia, dai cereali "gluten free" della Valtellina, fino ai prodotti da forno del Salento: **Assobio** continua ad ampliare la propria capacità rappresentativa e apre il 2022 accogliendo **nuove aziende agricole biologiche**, su approvazione del Consiglio direttivo.

L'Associazione nazionale delle imprese di trasformazione e distribuzione dei prodotti biologici registra l'adesione di **Goel Bio Gruppo Cooperativo, Agrumaria Corleone Spa, Molino Filippini e Valle Fiorita Srl**, che si aggiungono alle 120 imprese già socie, tra cui i maggiori player della GDO e della filiera produttivo-trasformativa, per circa il 70% del valore di mercato dei consumi 'bio' italiani. Iscrizioni che confermano e incrementano il fattore di **impegno etico e sociale** presente tra le realtà imprenditoriali di Assobio, connaturato alla promozione dei valori di rispetto per la salute dell'ambiente, dell'uomo e la dignità dei lavoratori in agricoltura biologica, coerentemente con le finalità costitutive dell'Associazione.

È il caso ad esempio di **Goel Bio Gruppo Cooperativo** (www.goel.coop). Lavoro legale, promozione sociale e opposizione attiva alla 'ndrangheta sono gli elementi chiave di questa realtà nata nel 2003 nella Locride, nell'ambito di un progetto sociale dal grande valore comunitario, promosso da monsignor Giancarlo Bregantini.

Oltre a lavorare su **terreni confiscati alla 'ndrangheta in Calabria**, Goel ha riunito piccoli imprenditori che si sono opposti alle intimidazioni, ai soprusi e allo sfruttamento in alcune filiere (soprattutto quella delle arance). Il Gruppo Cooperativo ha istituito **un fondo di solidarietà** per risarcire i danni subiti dai soci vittime di aggressioni e ha favorito la creazione di filiere che si sono occupate del **"giusto prezzo"**, eliminando intermediari e grossisti locali per garantire il massimo ritorno possibile ai produttori. Ciò ha consentito ai soci di stabilire prezzi migliori di conferimento dei prodotti agricoli equi e sostenibili, decisivi per garantire il rispetto dei diritti dei lavoratori e per creare le condizioni di base per un inserimento dei soggetti socialmente più svantaggiati.

I prodotti biologici di Goel valorizzano le tipicità locali: agrumi, olio extravergine di oliva, trasformati di frutta e verdure. Accanto alla linea alimentare, ci sono anche il brand "Cangiari" (in dialetto calabrese "cambiare"), primo marchio di **moda eco-etica di fascia alta** in Italia e i prodotti **cosmetici** di "Goel Bio Cosmethical".

Da Palermo, si unisce ad Assobio un esempio di imprenditoria italiana storica e di successo nell'agroalimentare, come **Agrumaria Corleone** (www.agrumariacorleone.com). Fondata nel 1890, produce succhi naturali, concentrati e oli essenziali, estratti da limoni, arance, mandarini, bergamotto, uva e altri frutti. Tutti prodotti biologici, destinati all'industria del Food & Beverage,

degli aromi alimentari, delle fragranze e della cosmesi, creati con l'obiettivo di valorizzare la qualità dei prodotti di Sicilia. Agrumaria Corleone ha ottenuto la certificazione per le produzioni biologiche sin dal 1999 e la certificazione JAS per l'esportazione in Giappone sin dal 2009. Di recente si sono aggiunti anche gli attestati BIOSuisse e Demeter (biodinamica).

Da oltre trent'anni, anche **Molino Filippini** (www.molinofilippini.com) sostiene il metodo biologico, per valorizzare la cultura gastronomica data dalla biodiversità nel cuore della Valtellina. Nata come molino che lavorava le materie prime della tradizione locale, l'intervento illuminato della seconda generazione ha avvicinato l'azienda ai temi della macrobiotica e delle colture biologiche, permettendone un'importante crescita tra i precursori del settore. Guidata oggi dalla terza generazione, Molino Filippini lavora grano saraceno, miglio, amaranto, teff, quinoa e altri cereali annoverati nella categoria "gluten free", oltre a polente e preparati, offrendo una vasta gamma di prodotti biologici e senza glutine. L'attenzione per la sicurezza delle produzioni e il rispetto degli standard di sostenibilità ha consentito a Molino Filippini di ottenere le più importanti certificazioni "bio" nazionali e internazionali. Oltre all'impegno del biologico l'azienda ha intrapreso nuovi percorsi di impegno sociale, nello specifico un progetto di educazione agli orti: "Grano Saraceno, Il seme Favoloso" che coinvolge oltre 2500 bambini a livello nazionale con l'obiettivo di riavvicinare alla terra le future generazioni.

Valle Fiorita (www.vallefiorita.it) di **Ostuni (Brindisi)** produce prodotti da forno, come la puccia salentina. Nata nel 1997 come piccola azienda produttrice di sandwich freschi, ha avuto una rapida crescita in pochi anni. Attualmente partecipa a Being Organic, programma di promozione dei prodotti biologici certificati, capofila FederBio in partenariato con Naturland Germania e il coinvolgimento diretto di Ifoam. È iscritta al registro delle Pmi innovative, anche grazie agli incessanti investimenti in ricerca e sviluppo che nel tempo hanno riguardato progetti condotti con l'Università di Bari, i ministeri della Ricerca e dello Sviluppo economico e l'Università di Helsinki.

*"Da anni siamo impegnati in una campagna per il riconoscimento del 'giusto prezzo' ai produttori, un fattore che, insieme alla creazione di economie di scala, ha il potenziale di generare un ciclo virtuoso nell'agricoltura biologica, che tenga insieme dignità del lavoro, sviluppo delle comunità locali, investimenti in ricerca scientifica e prezzi al consumo accessibili – osserva Roberto Zanoni, presidente dell'Associazione -. Le ultime adesioni ad Assobio rappresentano pertanto uno specchio fedele dei nostri valori e di quanto **il metodo biologico**, lungi dall'essere un impossibile ritorno al passato come viene talvolta 'dipinto', sia invece **il vero motore per il futuro dell'agricoltura**, in grado di conciliare l'innovazione con il rispetto della biodiversità, delle tradizioni alimentari e dello sviluppo sociale. Siamo lieti pertanto di poter accogliere nel nostro consesso Goel Bio, Agrumaria Corleone, Molino Filippini e Valle Fiorita – conclude Zanoni -. A loro, va il benvenuto del Consiglio direttivo e degli oltre 120 soci di Assobio".*