

**Amici della terra**

Dal numero 121 di Venerdì 24 Ottobre 2014



La crescita demografica mondiale ha reso necessario l'aumento della produzione agricola e quindi delle superfici destinate alla coltivazione, ma secondo recenti stime delle Nazioni Unite il numero totale delle persone denutrite è ancora pari a 805 milioni nel periodo 2012-2014, leggermente in calo rispetto agli 842 milioni registrati nel periodo 2011-2013. **C'è dunque ancora molto da fare**, ma la crisi internazionale dei prezzi alimentari, abbinata ad una serie di problemi che gravano sull'agricoltura mondiale, non contribuiscono certo a migliorare la situazione. Pratiche agricole e di allevamento incontrollate dettate dall'agricoltura industriale, che non tiene conto di politiche sostenibili e lungimiranti ma solo del profitto, determinano infatti l'inquinamento e il degrado delle risorse naturali, come suolo e acqua, creando danni sociali e ambientali irreparabili. Per fortuna, a latere dell'agribusiness, va guadagnando terreno l'**agricoltura familiare**, che raccoglie invece tutte le attività agricole portate avanti da nuclei familiari o piccoli gruppi che non mirano ad imporsi sui mercati globali, ma a produrre alimenti salubri secondo metodi sostenibili e in armonia con natura, paesaggio e tradizioni. Insieme a piccoli agricoltori e produttori, questo tipo di pratica risulta l'attività predominante nel settore, sia nei Paesi avanzati che in quelli in via di sviluppo, e fornisce il 70% del cibo prodotto a livello mondiale.

Il 2014 che volge al termine è stato l'**Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare** e, facendo un bilancio, in Italia si sono contati più di 3,5 milioni di contadini locali, che con il loro lavoro a Km0 tutelano il nostro patrimonio di biodiversità. Eppure la piccola agricoltura non ha ancora alcun tipo di considerazione ufficiale, non beneficia di sostegni per sviluppare le proprie attività o di spazi per la vendita diretta e viene spesso ancora definita "agricoltura di sussistenza", associandola a contesti di povertà. Alla base dell'agricoltura familiare vige invece il concetto di **sviluppo agricolo sostenibile**, che si concretizza con "la gestione e la conservazione delle risorse naturali, l'orientamento del cambiamento tecnologico e istituzionale verso il mantenimento ed il sostentamento dei bisogni umani per le generazioni presenti e future. Tale sviluppo mira a preservare suolo, acque, flora e biodiversità animale, è rispettoso dell'ambiente, tecnicamente appropriato, economicamente sostenibile e socialmente accettabile". Questa è la definizione che la **FAO** dà alla sostenibilità ambientale in agricoltura e questa è l'idea su cui poggia **Friend of the Earth**, un progetto no profit indipendente per la certificazione di prodotti alimentari che provengano da pratiche di agricoltura e allevamento ecocompatibili.



L'attività nasce da **Friend of the Sea**, uno schema internazionale di certificazione di prodotti da pesca e acquacoltura sostenibili nato nel 2008 per volere del tutt'ora direttore Paolo Bray, che conta 400 aziende con prodotti certificati in 50 paesi del mondo. A seguito del suo successo, nel 2013 è stato quindi lanciato il programma di certificazione Friend of the Earth - il cui standard è stato sviluppato sulla base delle linee guida SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture systems) dettate dalla FAO - che mira alla tutela dell'intero ecosistema entro il quale operano le aziende, promuovendo un'agricoltura basata su lotta integrata, migliore efficienza energetica, ottimizzazione delle risorse e dei rifiuti, conformità alle normative e responsabilità sociale. Solo i prodotti che rispettano la rigida catena di custodia (Chain of Custody), controllata da agenzie internazionali ed indipendenti, possono fregiarsi in etichetta del logo Friend of the Earth, che ambisce a diventare il principale sistema di certificazione internazionale.



Il **primo olio italiano** ad aver ottenuto la certificazione Friend of the Earth è **Olio Roi**, che ha dimostrato la sua conformità ai requisiti a seguito di un audit di verifica svolto da un ente di terza parte. L'azienda si trova immersa nel verde della valle Argentina, nell'entroterra di Sanremo, Riviera ligure di Ponente, dove i Roi, soprannome storico di un ramo della famiglia Boeri, coltiva sin dal 1900 i propri olivi esclusivamente di cultivar Taggiasca. L'oliveto, che l'azienda conduce con metodo biologico nel rispetto del paesaggio e dell'ecosistema, si colloca ad un'altitudine variabile tra i 350 e i 500 metri s.l.m., circondato da boschi di macchia mediterranea e castagni. Le olive vengono lavorate solo dai produttori approvati da Friend of the Earth ed è stato adottato un sistema innovativo per il riutilizzo degli scarti delle drupe, da cui viene prodotta energia per il riscaldamento, e delle foglie, che vengono sottoposte a compostaggio per la produzione di fertilizzante. "L'olio d'oliva è uno degli ingredienti fondamentali della cucina mediterranea, in particolare di quella italiana - afferma **Paolo Boeri**, Communication Manager di Olio Roi - ed è fondamentale che una produzione così importante sia effettuata in armonia con l'ambiente. Quando i consumatori acquistano Olio Roi certificato Friend of the Earth sanno di fare una scelta responsabile, contribuendo ad un futuro sostenibile". L'azienda, che produce anche sottolio, salse e cosmetici commercializzati in Germania, Stati Uniti, Dubai, Giappone, Svizzera e Austria, è presente anche quest'anno al Salone del Gusto di Torino, dove presenta il primo olio della stagione 2014-2015 insignito del certificato Friend of the Earth.

*Flavia Rendina*

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero 121

