

Il bio al prezzo giusto

di Marco Oltrona Visconti

Perché i prodotti biologici di quarta gamma sul canale horeca italiano hanno prezzi che spesso ne scoraggiano l'acquisto? È presto detto: «Il nostro Paese è uno dei maggiori produttori europei di generi agricoli biologici, ma la maggior parte della produzione viene destinata all'export, Russia, Paesi Baltici, Scandinavia e Germania, dove addirittura tali referenze si trovano anche nei discount». A spiegarlo è Massimiliano Ceccarini, development manager di Sipo. La società romagnola è specializzata nella commercializzazione di prodotti quarta gamma bio per la GDO, ma da circa un anno si è dedicata al mercato dell'horeca con Si Bionda, una linea di insalate in foglia verde, già lavate e pronte per l'uso: «Si pensi – prosegue Ceccarini – che nella ristorazione commerciale, salvo casi particolari, l'incidenza del prodotto bio rispetto al prodotto convenzionale si aggira intorno al 2%. Più alta è invece la quota nella collettiva che arriva a essere anche del 50%, in quanto nelle mense scolastiche e ospedaliere si fa più attenzione all'alimentazione».

LE NOVITÀ

Ovviamente ad aumentare il prezzo dei prodotti bio è anche una produzione nazionale inferiore rispetto a quella che si riscontra nell'agricoltura con-



venzionale: «Benché la resa all'ettaro delle colture sul campo non presenti grosse differenze, non si produce bio in scala sufficiente da abbattere i costi a monte della filiera. In questo modo il prezzo del biologico in relazione al convenzionale risulta essere anche del 50-60% superiore». A tal proposito la politica di pricing di Sipo si è attestata su cifre che, sul mercato del food service, non superano mai 20% del prezzo di benchmark della quarta gamma di alto posizionamento. Ed entro la fine dell'anno la società di Igea Marina, alla linea di insalate in busta, affiancherà altre referenze bio pronte all'uso come spremute, erbe aromatiche fresche e mix di verdure. Tutte in grandi confezioni adatte all'utilizzo nel canale ristorazione commerciale.

MASSIMILIANO CECCARINI DI SIPO INSIEME AL SUO STAFF A MACFRUT, LA FIERA DEL SETTORE ORTOFRUTTICOLO CELEBRATA IN SETTEMBRE A CESENA.

LA SOCIETÀ ROMAGNOLA È ENTRATA NEL MERCATO DELL'HORECA DA CIRCA UN ANNO CON LE **INSALATE BIOLOGICHE** A FOGLIA LARGA IN BUSTE DA UN CHILOGRAMMO. IN ARRIVO NUOVI PRODOTTI, SPREMUTE, MIX DI ERBE AROMATICHE E MIX DI VERDURE.

