

NUMERO10 DEL 01 APRILE

PARLAMENTO EUROPEO: SOGLIA DELLO 0,1% PER LA CONTAMINAZIONE OGM NEL BIO

NO AGLI OGM: LE REAZIONI ALLA DECISIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO

AZBIO: LE NOVITA' DELL'ULTIMO NUMERO

AZBIO: LA ROMANIA ED IL BIOLOGICO

PASQUA: VA DI MODA L'AGRITURISMO, MEGLIO ANCORA SE BIO

IL BIOLOGICO AL VINITALY E AL SOL

GLI ITALIANI PREFERISCONO GLI OLI DOP

SAPOR BIO: LA RASSEGNA DEL GUSTO BIOLOGICO

LA DOLCISSIMA "GUIDA ALLE CITTA' DEL MIELE"

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

PARLAMENTO EUROPEO: SOGLIA DELLO 0,1% PER LA CONTAMINAZIONE OGM NEL BIO

I deputati europei si sono pronunciati oggi per una regolamentazione più restrittiva dei prodotti biologici, chiedendo in particolare – con l'approvazione di un emendamento del Pse – l'abbassamento allo 0,1% della soglia di tolleranza in caso di contaminazione accidentale da Ogm, rispetto allo 0,9% proposto dalla Commissione Europea (un valore uguale a quello proposto per l'agricoltura convenzionale). L'assemblea ha però deciso di non procedere al voto formale sulla proposta di regolamento europeo, perché la Commissione Europea rifiuta di riconoscere al Parlamento il diritto di codecisione in questa materia. La proposta è stata perciò rinviata in Commissione agricoltura. [fonte www.agrapress.it] (091)

NO AGLI OGM: LE REAZIONI ALLA DECISIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO

Un coro unanime di soddisfazione per la decisione del Parlamento Europeo sugli Ogm. "Il voto non può che restituirci serenità – ha detto il ministero delle politiche agricole, Paolo De Castro – la nostra posizione di tolleranza zero rispetto alle contaminazioni da Ogm negli alimenti bio trova così ascolto e soddisfazione." Quello dello 0,1%, ha spiegato infatti De Castro, è un limite al di sotto della rilevabilità. Soddisfazione della Coldiretti e della Cia, che ha sottolineato l'importanza della mobilitazione che si è sviluppata in Europa. Paolo Carnemolla, presidente di FederBio, ha detto che il voto "dimostra la giustezza della linea di ragionevolezza tenuta da FederBio fin dal 2003 sul tema delle soglie di contaminazione accidentale da Ogm per il bio e fa giustizia delle polemiche dei mesi scorsi." (092)

AZBIO: LE NOVITA' DELL'ULTIMO NUMERO

E' uscito il nuovo numero di AZBio, la rivista dell'Edagricole Sole 24 Ore dedicata al biologico. In questo numero obiettivo puntato sul disegno di legge del Governo per la riforma del settore. Ne parla Paolo Carnemolla, presidente di FederBio, nel suo editoriale "Legge quadro in dirittura d'arrivo". Nella rivista è stato anche pubblicato il testo integrale del disegno di legge. Tra gli altri temi trattati, il BioFach, gli spinaci bio, il controllo naturale dei fitofagi del fico d'India, la filiera del nocciolo bio. [www.edagricole.it] (093)

AZBIO: LA ROMANIA ED IL BIOLOGICO

Un interessante servizio di Duccio Caccioni nell'ultimo numero di AZBio si occupa di due nuovi stati membri dell'Unione Europea, la Romania e la Bulgaria, che porteranno in dote 250mila ettari di coltivazioni biologiche. Secondo il ministero dell'agricoltura rumeno nel 2006 in Romania

c'erano 3.676 aziende agricole certificate, per un totale di 170mila ettari (circa l'1% della superficie agricola totale). Il settore è in crescita. Per il 2007 si prevedono già 200mila ettari certificati, ma il governo rumeno punta ad arrivare a 400mila ettari nel 2010 (il 2,7% della superficie totale). Oltre la metà della superficie bio è coltivata a cereali. Ricordiamo che da anni Suolo e Salute opera in Romania con una propria società, raggiungendo risultati molto importanti. (094)

PASQUA: VA DI MODA L'AGRITURISMO, MEGLIO ANCORA SE BIO

Agriturist, l'associazione agrituristica della Confagricoltura, registra soddisfazione per l'andamento delle prenotazioni negli agriturismi nelle festività di Pasqua. Si stima una presenza di 160mila ospiti, mentre tra Pasqua e Pasquetta saranno serviti circa 900mila pasti, per un giro d'affari di 50 milioni di euro. Gli ospiti stranieri (il 20% del totale) faranno soggiorni di cinque e più giorni, mentre gli italiani non andranno, in media, oltre i tre. Molte le proposte legate alla natura, all'escursionismo e all'archeologia, ma l'attrazione maggiore viene dall'enogastronomia. Sulle tavole, infatti, ci saranno in abbondanza prodotti Dop e Igp e anche tanti alimenti bio, prodotti nei tanti agriturismi che hanno abbracciato questa scelta di produzione agricola. (095)

IL BIOLOGICO AL VINITALY E AL SOL

Rinnovato interesse per il vino biologico, conferma per l'olio bio: sono le opinioni prevalenti tra gli operatori biologici presenti al Vinitaly e al Sol, che si chiudono lunedì 2 aprile a Verona. Per il vino l'attenzione è venuta soprattutto da operatori commerciali stranieri, presenti in gran numero. Interesse e considerazione anche da parte degli italiani, dagli operatori specializzati ai semplici appassionati, che trovano sul mercato un numero crescente di vini biologici di alta qualità. Successo per la degustazione dei migliori dodici vini biologici toscani da vitigni autoctoni, organizzata dall'Arsia Toscana. Sempre Arsia Toscana, insieme ad Aiab, ha organizzato il convegno sul vino biologico dove, oltre alla presentazione di contenuti tecnici molto interessanti, è arrivato l'annuncio fatto dal sottosegretario all'agricoltura Stefano Boco, delegato al biologico, dell'apertura del tavolo tecnico-politico per l'elaborazione del disciplinare per la vinificazione biologica, previsto dal disegno di legge di riforma del settore. Buona presenza delle aziende certificate da Suolo e Salute che producono vini e oli bio. Segnaliamo, oltre alle aziende già citate in una precedente notizia, Terra dei Briganti di Casalduni (BN) e Fattoria Villa Spoiano di Tavarnelle Val di Pesa, per il vino, e le aziende Maggiarra Impero, Sommariva e la cooperativa Le Terre delle Grandi Abbazie, per l'olio extravergine. Quest'ultima azienda ha anche il marchio dei prodotti agroalimentari del Parco del Gran Sasso e Monti della Laga, certificato sempre da Suolo e Salute. [www.vinitaly.com] (096)

GLI ITALIANI PREFERISCONO GLI OLI DOP

Cresce il favore degli italiani per gli oli extravergine a denominazione. Lo afferma il III rapporto sugli oli Dop, realizzato da Unaprol. A un campione di famiglie e ristoranti di varie città italiane è stato proposto l'uso dei sei oli Dop e Igp. È emerso che il 60% delle famiglie del campione conosce la sigla Dop, anche se solo il 4% ne conosce pienamente il valore. Sul fronte dei ristoratori, il 67% è propenso ad acquistare per il proprio locale gli oli proposti nella prova; il 40% frequenterebbe corsi di educazione al gusto sull'olio extravergine. Ricordiamo che attualmente Suolo e Salute certifica due importanti oli extravergine Dop: Valdemone, in provincia di Messina, e Bruzio, in Calabria. (097)

SAPOR BIO: LA RASSEGNA DEL GUSTO BIOLOGICO

Si svolgerà a Viareggio dal 21 al 24 giugno 2007 "Sapor Bio", la rassegna internazionale del gusto biologico, ideata da Marco Columbro. Si tratta di una kermesse enogastronomica che farà conoscere la cultura del bio europeo, unendo anche musica, spettacoli ed intrattenimenti. La manifestazione,

organizzata in collaborazione con il comune di Viareggio, sarà presentata alla stampa giovedì 5 aprile a Viareggio. (098)

LA DOLCISSIMA “GUIDA ALLE CITTA' DEL MIELE”

Sarà presentata il 3 aprile a Roma, presso la sede della Fai (Federazione apicoltori italiani), la prima “Guida alle città del miele”, realizzata dalla omonima associazione. La guida propone 36 itinerari nei territori d'origine dei mieli italiani di qualità. È da sottolineare, oltre alla originalità di questa guida, anche il ruolo rilevante del biologico, che è molto diffuso in una produzione caratterizzata dal rapporto con la natura più incontaminata come l'apicoltura. Non a caso, in Lunigiana c'è l'esempio di un prodotto Dop che ha come requisito indispensabile quello di essere anche biologico: il miele della Lunigiana. (099)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

UN GEL PER DIMAGRIRE: cosa non si farebbe per la linea! Ora ci si mette anche il Cnr, che ha annunciato la realizzazione di un gel che, ingerito in pillole prima dei pasti insieme a due bicchieri d'acqua, permette di avere un senso di sazietà che aiuta a limitare l'ingestione dei cibi. Il gel non interagisce con l'organismo e non sarà classificato come farmaco. Nell'annunciare l'importante scoperta, il Cnr ricorda che ben 16 milioni di italiani hanno problemi di sovrappeso e, di questi, quattro milioni sono obesi, con gravi conseguenze per la salute. [www.stampa.cnr.it] (100)

NUMERO 11 DEL 12 APRILE

IL BIOLOGICO VERSO LA NUOVA LEGGE

DDL BIOLOGICO: CORSIA RAPIDA IN COMMISSIONE AGRICOLTURA DEL SENATO

UOVA: CON GLI ALLEVAMENTI IN BATTERIA SI RISPARMIANO SOLO 1,3 CENTESIMI

ASTI: TORNA VINISSAGE, LA FESTA DEGLI IRREGOLARI DEL VINO

FRANCIA: RACCOLTI OLTRE IL 50% DEI CONTENITORI VUOTI DI FITOFARMACI

GLI AGRICOLTORI INDIANI CONTRO GLI OGM

I BIOCARBURANTI CONTRO I PRODOTTI ZOOTECNICI

LA COMMISSIONE UE VUOLE AUMENTARE IL TETTO DEGLI AIUTI "DE MINIMIS" IN AGRICOLTURA

VENETO: AIUTI PER LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

IL BIOLOGICO VERSO LA NUOVA LEGGE

Il Consiglio dei Ministri ha approvato il disegno di legge su “Sviluppo e competitività della produzione agricola e agroalimentare con metodo biologico”, provvedimento che disciplina il settore dell'agricoltura biologica ed è destinato a rilanciare il settore. L'approvazione è arrivata dopo il via libera della Conferenza Stato-Regioni. Il ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro, ha precisato che si tratta di un provvedimento atteso da tempo e che il settore ha tutti i numeri per evolvere e crescere. “L'Italia è un paese leader nel biologico per produzione, superficie investita ed export”, ha sottolineato il ministro, evidenziando come il nuovo testo normativo possa aprire una nuova fase di sviluppo anche in considerazione di una domanda in forte crescita. Strumenti come l'etichettatura dei prodotti biologici o l'istituzione di un logo nazionale possono offrire, secondo De Castro, maggiori garanzie di tutela per il consumatore. Anche il sottosegretario con delega al settore biologico, Stefano Boco, ha espresso la sua soddisfazione per “un chiaro segnale di rilancio del settore che per troppi anni è stato sottovalutato nel quadro del sistema agroalimentare italiano”, e che invece proprio in relazione all'approvazione del prossimo Regolamento comunitario era necessario rivitalizzare per colmare il vuoto della normativa in

materia. Per il sottosegretario Boco questa nuova legge “va a disciplinare alcuni campi dell’agricoltura biologica che fino ad ora risultavano scoperti, come l’acquacoltura biologica, il vino bio e la creazione dei distretti biologici”. [fonte Mipaaf/Sinab] (101)

DDL BIOLOGICO: CORSIA RAPIDA IN COMMISSIONE AGRICOLTURA DEL SENATO

“Se il disegno di legge sul biologico approdasse al Senato la Commissione agricoltura sarebbe pronta a raccogliere l’invito del ministro De Castro”. Lo ha detto il senatore Nuccio Cusumano (Popolari-Udeur), presidente della Commissione agricoltura del Senato, raccogliendo l’invito del ministro De Castro ad un voto bipartisan sul provvedimento e l’auspicio che l’esame e il voto sul testo si svolgano per commissione deliberante (cioè senza il passaggio in aula). “È un modo del resto condivisibile - ha aggiunto Cusumano - per portare a compimento l’iter legislativo su un provvedimento che, per sua stessa natura, non dovrebbe rappresentare materia di scontro tra i poli”. [fonte www.agrapress.it] (102)

UOVA: CON GLI ALLEVAMENTI IN BATTERIA SI RISPARMIANO SOLO 1,3 CENTESIMI

Produrre un uovo con un allevamento a terra costa solo 1,3 centesimi in più rispetto agli allevamenti in batteria. È una delle conclusioni di un documento della Commissione UE sul benessere animale, rivolto ai consumatori. Un uovo prodotto in un allevamento all’aria aperta costerebbe, invece, 2,6 centesimi in più. Il documento spiega che i costi di produzione più elevati possono essere ampiamente compensati (o addirittura superati) dalla minore incidenza delle malattie, dalle rese maggiori e dalla migliore qualità del prodotto. Lo stesso documento spiega che il 62% dei consumatori europei sarebbe disposto a cambiare le sue abitudini di acquisto per comprare alimenti che vengono da allevamenti che rispettano il benessere animale. È quasi superfluo ricordare che attualmente gli allevamenti che rispettano meglio il benessere animale sono quelli biologici. Il documento della Commissione (in inglese) si può leggere all’indirizzo http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/factsheet_farmed03-2007_en.pdf (103)

ASTI: TORNA VINISSAGE, LA FESTA DEGLI IRREGOLARI DEL VINO

Torna ad Asti Vinissage, la festa degli “irregolari del vino”, il salone piemontese dei vini naturali provenienti da agricoltura biologica e biodinamica. La seconda edizione si svolgerà sabato 5 e domenica 6 maggio 2007 al palazzo del Michelerio di Asti. L’evento è organizzato dall’Assessorato all’ambiente e all’agricoltura del comune di Asti insieme a enti e associazioni. “Vinissage - spiegano gli organizzatori - è l’incontro di alcuni vignaioli eretici che fanno scelte coraggiose e credono in un’oenologia non interventista, in un’agricoltura non convenzionale, per mettere in risalto prodotti che prendono le distanze dagli standard consueti.” [fonte <http://vino-biologico.blogspot.com/2007/04/vinissage-ad-asti-il-5-e-6-maggio.html>] (104)

FRANCIA: RACCOLTI OLTRE IL 50% DEI CONTENITORI VUOTI DI FITOFARMACI

Nel 2006 in Francia sono stati raccolti la metà dei contenitori e degli imballaggi dei prodotti fitosanitari. Inoltre sono stati raccolti circa 1.445 tonnellate di prodotti non più utilizzabili, per varie ragioni. La percentuale della raccolta differenziata dei contenitori di fitofarmaci varia molto da zona a zona, oscillando dal 20 fino al 90%. Secondo Adivalor, l’ente nazionale che si occupa della raccolta di questi contenitori, l’obiettivo è di raggiungere il 70% di raccolta nel 2010. (105)

GLI AGRICOLTORI INDIANI CONTRO GLI OGM

Krishan Bir Chaudhary, guida della maggiore organizzazione degli agricoltori indiani, ha promosso una petizione con cui gli agricoltori chiedono il divieto di coltivare gli Ogm, l’adozione di misure precauzionali per evitare la contaminazione delle colture tradizionali e una lista con l’esatta

localizzazione delle coltivazioni Ogm già esistenti in India. Ne dà la notizia la Coldiretti, che sottolinea come “la diffusione degli Ogm sia incompatibile con la crescita sostenibile anche in un paese a rapido sviluppo come l'India”. L'azione degli agricoltori indiani vuole evitare che si affermi il principio della impossibilità di rilevare bassi livelli di contaminazione e si arrivi, quindi, a permettere nei fatti la contaminazione delle culture non Ogm, comprese quelle biologiche. (106)

I BIOCARBURANTI CONTRO I PRODOTTI ZOOTECCNICI

Il boom dei biocarburanti sta portando come effetto secondario l'aumento di alcune materie prime vegetali, come il mais, utilizzate anche nell'alimentazione animale. L'effetto, entro qualche anno, sarà un aumento dei costi della produzione zootecnica e, quindi, dei prodotti come carne e latte. Non è l'ennesimo allarme lanciato da un ambientalista ma la previsione di Mike Johanns, segretario all'agricoltura degli Stati Uniti. Tutto questo nonostante la superficie investita a mais negli Stati Uniti sia cresciuta in modo rapido, arrivando ai massimi livelli dal 1994. L'aumento del costo del mais ha portato già, come effetto secondario, alla cosiddetta “guerra della tortilla” in Messico. La tortilla di mais, piatto base nell'alimentazione dei campesinos ed in genere di larga parte della popolazione messicana, è rincarata a causa dell'aumento del mais e questo ha scatenato le proteste anche di piazza di contadini e cittadini messicani. (107)

LA COMMISSIONE UE VUOLE AUMENTARE IL TETTO DEGLI AIUTI "DE MINIMIS" IN AGRICOLTURA

La Commissione Europea ha approvato un progetto di regolamento che vuole aumentare il massimale individuale degli aiuti di modesta entità (i cosiddetti aiuti "de minimis") a favore dell'agricoltura a 6.000 euro per beneficiario nell'arco di tre anni. Il limite massimo complessivo per Stato membro verrebbe portato allo 0,6% del valore della produzione agricola. Il progetto chiarisce il campo di applicazione degli aiuti de minimis e offre agli Stati membri maggiori opportunità per concedere aiuti senza falsare la concorrenza. Il testo verrà discusso con gli Stati membri; la Commissione conta di approvare un regolamento definitivo entro la fine dell'anno. [fonte www.ice.it] (108)

VENETO: AIUTI PER LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE

In Veneto è possibile fino al 31 agosto 2007 presentare domande di contributo per il miglioramento della produzione e della commercializzazione del miele (reg. CE n.797/2004). Gli interventi finanziabili sono diversi: lotta alla varroasi, razionalizzazione della transumanza, sostegno al ripopolamento del patrimonio apicolo, ricerca, assistenza tecnica ecc. Possono presentare le domande di contributo, oltre a enti pubblici ed istituti pubblici di ricerca, le associazioni dei produttori con almeno 50 apicoltori associati. (109)

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

OCCHIALI VEGETALI, ZAINETTI AL MAIS: i primi occhiali da sole con montatura in ecoplastica vegetale e uno zainetto in biojeans, marcato "made in mais". Sono gli oggetti più curiosi presentati in anteprima mondiale al Forum della Coldiretti su "Territorio e clima: prospettive e soluzioni per l'energia del futuro".

CORSI: UnionAlimentari-Confapi organizza il 24 aprile (ore 14) a Milano un corso di formazione sui prodotti da agricoltura biologica. Destinatari del corso sono i responsabili gestione qualità, i responsabili marketing, i consulenti e chi si occupa di problematiche di commercializzazione ed etichettatura nel settore. Per informazioni: Segreteria UnionAlimentari-CONFAPI; tel. 06-5121752; email: info@unionalimentari.com (110)

NUMERO12 DEL 27 APRILE

CARNEMOLLA (FEDERBIO) SCRIVE AL SENATORE CUSUMANO
VITIGNOBIO: C'È ANCORA TEMPO PER PARTECIPARE
“VITA IN CAMPAGNA”: PROTAGONISTA LA VAL DI VARA
UN OLIO, UN LIBRO: DEGUSTAZIONE NELLA BIBLIOTECA DEL MINISTERO
A FAENZA GIARDINI PUBBLICI ECOLOGICI CERTIFICATI BIOHABITAT
AUSTRIA: IL LATTE FRIULANO (ANCHE BIO) SI FA STRADA SUL MERCATO
L'ERBECEDARIO: FIORI ED ERBE DI PRIMAVERA IN TAVOLA
NEL PONTE SUCCESSO PER AGRITURISMO E TURISMO ECOLOGICO
IL LATTE BIOLA' A “VIENI IN PROVINCIA”
BERLINO: NEL BAR PRODOTTI BIOLOGICI CONTRO LE ALLERGIE

CARNEMOLLA (FEDERBIO) SCRIVE AL SENATORE CUSUMANO

Il presidente di FederBio, l'organizzazione unitaria dell'agricoltura biologica italiana, ha scritto al senatore Cusumano, presidente della Commissione Agricoltura e Produzione Agroalimentare del Senato, e ai componenti della Commissione stessa per ringraziare il presidente Cusumano dell'impegno assunto con il ministro De Castro per una corsia preferenziale nella discussione del provvedimento. “A nome della Federazione desidero ringraziarla per l'impegno e la sensibilità dimostrate e comunicarle la nostra piena disponibilità a collaborare affinché il dibattito che si terrà in Commissione possa svolgersi tenendo conto delle esigenze prioritarie e reali del nostro settore” ha scritto Carnemolla. “Riteniamo che il Parlamento debba rafforzare e migliorare il provvedimento per conseguire l'obiettivo di una normativa efficace rispetto agli obiettivi enunciati e condivisi” prosegue il Presidente di FederBio con riferimento al testo uscito dal confronto con le Regioni e fra i vari Ministeri. “Auspichiamo inoltre, al pari del Ministro De Castro, che sul disegno di legge in questione si possa costruire un clima di positivo e fattivo confronto fra i gruppi parlamentari anche di opposti schieramenti che possa portare ad un'approvazione in tempi brevi. Sarebbe un segnale molto apprezzato di disponibilità per un settore che da tempo dà lustro e prospettive all'agroalimentare italiano e che si colloca in assoluta coerenza con le nuove politiche dello sviluppo rurale, della sostenibilità e della competitività” ha concluso Carnemolla. (111)

VITIGNOBIO: C'È ANCORA TEMPO PER PARTECIPARE

C'è ancora tempo fino alla fine di aprile per partecipare a VitignoBio, la sezione specializzata dedicata ai vini biologici organizzata nell'ambito di VitignoItalia, il terzo Salone del vino da vitigno autoctono e tradizionale italiano, che si svolgerà a Napoli (Mostra d'Oltremare) da domenica 20 maggio a martedì 22 maggio 2007. Per l'iscrizione delle aziende biologiche, basta scaricare il modulo di adesione. Per lo spazio all'interno di VitignoBio le cantine biologiche potranno usufruire di una tariffa più favorevole rispetto alle normali tariffe di VitignoItalia. Le prime adesioni a VitignoBio sono state prestigiose, perché provenienti da Montalcino, una delle capitali del vino italiano. In occasione di VitignoBio si svolgerà anche il convegno "Il futuro del vino biologico", organizzato dall'associazione QualitàLazio e da VitignoItalia con la collaborazione del Vino Biologico ed il patrocinio di Suolo e Salute, FederBio e Università della Tuscia - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari. [fonte <http://vino-biologico.blogspot.com/2007/04/vitignobio-c-ancora-tempo-per.html>] (112)

“VITA IN CAMPAGNA”: PROTAGONISTA LA VAL DI VARA

La “valle del biologico” è protagonista del numero di maggio di “Vita in Campagna”, il mensile di agricoltura pratica ed educazione ambientale. E' stato infatti pubblicato nella sezione sull'agricoltura biologica il servizio “La Val di Vara, la valle del biologico conosciuta in tutto il mondo” di Pier

Francesco Lisi, che spiega gli aspetti fondamentali dell'esperienza della valle, in cui Suolo e Salute opera da anni nella certificazione delle aziende bio. Numerose foto illustrano una realtà per certi versi unica nel suo genere. Il panorama del mensile è, come al solito, ricco di tanti articoli, rubriche e delle seguitissime Risposte ai lettori. Segnaliamo, tra gli altri temi trattati, il fagiolo nano da sgranare, l'allevamento del colombo, la manutenzione del rasaerba, le ricette per la marmellata di fragole. Per vedere il sommario completo

http://www.vitaincampagna.it/ita/riviste/vitincam/Vic0507/sommario_num.asp (113)

UN OLIO, UN LIBRO: DEGUSTAZIONE NELLA BIBLIOTECA DEL MINISTERO

La Biblioteca storica del Mipaaf apre le sue porte agli eventi esterni. Occasioni di incontro per rendere visibile una sezione del Palazzo dell'Agricoltura spesso non molto conosciuta ma ricca di una storia centenaria. Così è avvenuto per la presentazione, il 19 aprile, del volume "Andi&Rivieni" sulla Strada dell'Olio Dop Umbria che si è accompagnata alla degustazione degli oli della Cooperativa DiTrevi. Un secolo di vita per la più grande biblioteca d'Italia, precisa Giuseppe Cacopardi, direttore generale dell'Amministrazione del Mipaaf, in apertura dell'evento. "Stiamo cercando di rendere noto questo nostro prezioso patrimonio culturale, sottolinea Cacopardi, per la cui valorizzazione siamo grati anche al Ministero dei Beni culturali". L'evento, moderato dal giornalista Pier Francesco Lisi, è continuato con la breve introduzione del direttore della Biblioteca, Giovanni Piero Sanna che annuncia l'organizzazione di nuovi futuri eventi nello sforzo di "rendere fruibile la Biblioteca ad un numero sempre più ampio di persone". Il volume "Andi&Rivieni" presentato in questa occasione ritaglia la fotografia di un'agricoltura multifunzionale in una Regione, come quella umbra, particolarmente ricca di prodotti d'eccellenza. Una guida dell'Umbria, raccontata attraverso il suo olio. Così ha spiegato Giuliano Nalli, presidente della Strada dell'Olio extravergine d'oliva Dop Umbria, il quale ha voluto mettere in evidenza anche lo spirito di squadra che ha animato la realizzazione di questa pubblicazione. E anche se il libro, precisa, non è esauriente sulla grande ricchezza agricola della regione contribuisce "a destare curiosità e ad aver voglia di recarsi sul posto". Uno spaccato della realtà economica rappresentata dalla Cooperativa DiTrevi è stato fornito dal suo stesso presidente, Giuseppe Montenero. La realtà aziendale è nata nel 1962 e oggi vanta oltre 70 soci, desiderosa di far conoscere al grande pubblico la bontà dei suoi 5 oli, tra cui Bioro, l'extravergine biologico certificato Suolo e Salute. Tra gli intervenuti alla presentazione anche Augusto Mentuccia, presidente di Suolo e Salute, che ha sottolineato il legame tra olio extravergine, prodotti biologici e salute dell'uomo. L'evento, organizzato alla Biblioteca, è stata anche l'occasione per presentare una vera eccellenza della produzione olearia della Cooperativa DiTrevi. Si tratta del "Moro di Trevi", un olio monovarietale da Moraiolo, fortemente legato al territorio, la cui storia è stata raccontata dall'agronomo della cooperativa, Francesco Ranocchia. La presentazione al Mipaaf si è conclusa con una degustazione guidata degli oli della Cooperativa a cura dell'esperto Fabio Chiappini.

Per leggere l'articolo integrale su Aiol

http://www.aiol.it/contenuti/attualit/attualit_ministero/aprile_2007/degustazione_in_biblioteca
(114)

A FAENZA GIARDINI PUBBLICI ECOLOGICI CERTIFICATI BIOHABITAT

Piante e fiori dei giardini pubblici di Faenza (Ra) sono ecologici al 100 per cento, in quanto trattati esclusivamente con prodotti di agricoltura biologica. A garantirlo è la certificazione Bio-Habitat ottenuta dalla cittadina romagnola, prima in Italia a potersi fregiare di questo marchio su un centinaio di ettari di spazi verdi pubblici. La certificazione è stata ottenuta applicando il disciplinare per la gestione del verde che prevede tecniche a basso impatto ambientale che eliminano l'uso di prodotti chimici per la nutrizione e la difesa delle piante. Il disciplinare Bio-Habitat è stato messo a

punto da Prober, associazione dei produttori biologici dell'Emilia-Romagna, in collaborazione con Serbios, azienda specializzata nella difesa e nutrizione biologica delle piante. Il disciplinare applica i principi dell'agricoltura biologica definiti dal regolamento Cee 2092/91 e dagli standard internazionali riconosciuti (Ifoam e Codex). Nel medio periodo l'applicazione del disciplinare dovrebbe consentire un risparmio economico del 10-20% sulla manutenzione e di acqua dal 20 al 35% rispetto alle tecniche tradizionali. Ricordiamo che Suolo e Salute è tra gli organismi che può effettuare la certificazione Bio-Habitat. [fonte Ansa/Turismo Emilia Romagna] (115)

AUSTRIA: IL LATTE FRIULANO (ANCHE BIO) SI FA STRADA SUL MERCATO

Il più grande produttore di latte del Friuli, il Consorzio Lattiere Friulane, vuole fare concorrenza alle lattiere della Carinzia. L'azienda sta estendendo la sua rete distributiva (adesso rifornisce anche la gastronomia) e ampliando la vendita di prodotti lattiero-caseari in Carinzia. Ha anche rafforzato la sua cooperazione con la catena di supermercati Spar: si pensi che la mozzarella immessa dalla catena sul mercato con il marchio Spar è di produzione del consorzio friulano. Vengono inoltre offerti prodotti biologici, formaggi tipici friulani, yogurt, crema di gelato e panna. Il consorzio, fondato nel 1933, ha realizzato in Austria già 4 milioni di euro e la tendenza è in crescita. L'azienda, che nel 2006 ha realizzato un fatturato di 75 milioni di euro, impiega 400 persone. Ogni anno vengono lavorati 100 milioni di litri di latte, esclusivamente di provenienza friulana. [fonte www.ice.it] (116)

L'ERBECEDARIO: FIORI ED ERBE DI PRIMAVERA IN TAVOLA

L'Erbecedario della Lessinia di Sprea di Badia Calavena, in alta Val d'Illasi, è una realtà che si occupa a tutto campo di erbe officinali, piante e fiori; è un'azienda bio certificata da Suolo e Salute. Tra le tante attività dell'Erbecedario c'è anche la ristorazione. A Sprea, infatti, le erbe ed i fiori che rallegrano prati e orti sono sapientemente trasformati in una proposta culinaria davvero insolita. Per i giorni di festa (25 aprile e 1 maggio) l'Erbecedario propone due menù completi a base di fiori ed erbe. Gli antipasti variano: trota marinata, crostata di cipollotti oppure un vero tempura di fiori e una dadolata di verdure croccanti con maionese vegetale. Tra i primi piatti abbiamo gnocchetti alle erbe e cannelloni ripieni di spinacini, mentre nel secondo menù vellutata di asparagi e maggiorana seguita da agnolotti di malva con salsa di noci e margheritine. I piatti principali comprendono spiedini vegetariani con salsa allo zenzero e asparagi con uova strapazzate, oppure torta salata di ortiche e silene e filetto di trota di montagna al pesto di erbe di Sprea, il tutto accompagnato da insalatine primaverili. Seguono dessert a base di frutta di stagione. Per informazioni e prenotazioni telefonare allo 045-6510024. [fonte www.erbecedario.it] (117)

NEL PONTE SUCCESSO PER AGRITURISMO E TURISMO ECOLOGICO

Per i ponti della primavera si prevede un grande successo del turismo ecologico, con un boom di presenze in campagna, nei parchi e nelle oasi protette, dove si attendono 3 milioni di turisti. Lo afferma la Coldiretti che ha promosso per il 25 aprile, insieme alla Lipu, l'iniziativa "La natura ha buon gusto", per dare l'opportunità ai cittadini di conoscere 27 oasi e riserve della Lipu. Nei 772 parchi e aree protette, che coprono il 10 per cento del territorio nazionale, si producono 554 diversi prodotti alimentari tipici tra vini, formaggi, salumi, extravergini e altre specialità che trainano il boom del turismo ecologico in queste aree, dove operano, secondo Coldiretti, 230mila aziende agricole e agrituristiche. Intanto sono gli agriturismi in genere a registrare un'impennata nelle prenotazioni per il ponte. Lo afferma Turismo Verde, l'associazione agrituristiche della Cia, che spiega come, a differenza delle ultime festività pasquali, gli ospiti che hanno prenotato una vacanza lunga questa volta sono soprattutto italiani. La formula agrituristiche ha ormai conquistato il nostro

paese, come testimonia l'incremento di oltre il 30% delle visite al portale www.turismoverde.it.
(118)

IL LATTE BIOLA' A "VIENI IN PROVINCIA"

Biolà è l'azienda del latte bio presente ormai da qualche mese nei mercati rionali di Roma e in altri appuntamenti con il suo distributore mobile di latte crudo biologico. Il latte biologico Biolà è certificato da Suolo e Salute. Fino al 1 maggio il distributore mobile Biolà sarà presente anche a Roma, alla sesta edizione della fiera "Vieni in provincia", un evento che si svolge nel conosciutissimo Galoppatoio di Villa Borghese, nel cuore della Capitale. Tra i tanti eventi previsti da "Vieni in provincia", la Maratonina delle Cento province, degustazioni, convegni ed incontri. L'ingresso alla manifestazione è gratuito; l'orario è dalle 10 alle 20. Per informazioni www.vieniinprovincia.it (119)

BERLINO: NEL BAR PRODOTTI BIOLOGICI CONTRO LE ALLERGIE

Il Cafè Sanddorn, nel centro di Berlino, è il primo locale che propone un menù anti allergico, destinato alle persone intolleranti al glutine, al lattosio o ad altri allergeni, come le noci. Ne dà notizia il quotidiano tedesco "Bz". Al crescente numero di persone allergiche il locale berlinese propone per pranzo piatti poco costosi che vanno dalle zuppe (2,60 euro) ai piatti di carne o pesce o ai vegetariani fino ai dessert, preparati tutti rigorosamente con ingredienti biologici (1,50 euro). Il nome del locale, Sanddorn, tradotto in italiano significa "Olivello spinoso", un arbusto selvatico diffuso in vaste aree europee come le Alpi, i Carpazi, il Danubio, il Mar Baltico, il Mar del Nord, che viene anche coltivato per i suoi frutti ad elevato contenuto di vitamina C. [fonte www.ansa.it]
(120)