

NUMERO7 DELL' 11 MARZO

SPAGNA: IL BIOLOGICO CRESCE

LA FALANGHINA BIO DI TERRA DEI BRIGANTI

IL DISTRIBUTORE DI LATTE BIOLA' NEI MERCATI RIONALI DI ROMA

LA FRUTTA ESOTICA CONQUISTA GLI ITALIANI

REPUBBLICA CECA: SOSTEGNO ALL'AGROALIMENTARE BIOLOGICO

UN SMS PER VERIFICARE L'AUTENTICITA' DEL BRUNELLO DI MONTALCINO

CONVEGNI: CONTROLLO DELLE TIGNOLE PER IL CHIANTI CLASSICO

STAMPA: IL NUOVO NUMERO DI AZBIO

FIERE: VINI BIOLOGICI AL VINITALY 2007

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

SPAGNA: IL BIOLOGICO CRESCE

Nel 2006 in Spagna sono cresciute superfici coltivate e operatori biologici. Lo confermano i dati presentati dalla ministra dell'agricoltura, Elena Espinosa. Con oltre 926mila ettari, la superficie in biologico è cresciuta del 14,7% rispetto al 2005. Regione leader è l'Andalusia, che da sola ha 537mila ettari; seguono Aragona, Estremadura e Catalogna, tutte al di sotto dei centomila ettari. Il numero totale di operatori è di 19.211, di cui 17.214 agricoltori, 1.942 trasformatori e 55 importatori. Anche gli operatori sono cresciuti: +9,7% rispetto al 2005. Rilevante il settore zootecnico, con 568mila ettari di prati e pascoli, 1.125 allevamenti bio e oltre 80mila capi bovini. (061)

LA FALANGHINA BIO DI TERRA DEI BRIGANTI

Il vino Falanghina di Terra dei Briganti, un'azienda biologica campana certificata da Suolo e Salute, è stata recensita sul sito del giornalista Luciano Pignataro. "Terra di Briganti è una piccola azienda agricola, a conduzione familiare, situata a pochi chilometri da Benevento e dal massiccio del Taburno. Siamo sulle colline di Casalduni, a 350 metri sul livello del mare. L'intera filiera produttiva viene controllata e garantita da Suolo e Salute per poter offrire prodotti biologici certificati. Qualche anno fa fu tra le aziende rivelazioni del Vinitaly. I prezzi sono sorprendentemente interessanti alla luce dell'ottima qualità riscontrata sulle diverse etichette aziendali. (...)" Per leggere tutta la recensione <http://www.lucianopignataro.it/articolo.php?pl=2805> (062)

IL DISTRIBUTORE DI LATTE BIOLA' NEI MERCATI RIONALI DI ROMA

Va avanti l'esperienza dell'azienda biologica Biolà, certificata da Suolo e Salute, che porta il latte crudo biologico direttamente nei mercati rionali di Roma, con il distributore mobile. Ottimo avvio per la presenza a Monteverde, nel popolare mercato di piazza S. Giovanni di Dio, con frequenza bisettimanale (martedì e venerdì) dalle 17 alle 19,30. Altri mercati rionali dove si può trovare il latte Biolà sono Esquilino (via Ricasoli, a piazza Vittorio) e Magliana, a via Fauglia. Per informazioni www.biola.it (063)

LA FRUTTA ESOTICA CONQUISTA GLI ITALIANI

La frutta esotica conquista i consumatori italiani, che premiano però anche prodotti più tradizionali come kiwi, ciliegie, meloni e clementine. È quanto emerge dall'evoluzione dei consumi di ortofrutta in Italia negli ultimi cinque anni. In questo periodo l'Ismea ha rilevato una crescita a due cifre degli acquisti delle famiglie italiane di ananas, mango e papaia (l'unico a frenare è l'avocado). Le banane, tra i coloniali, registrano un andamento stazionario, toccando però i volumi più elevati dopo mele e

arance. Crescono, seppure a tassi inferiori rispetto ai prodotti esotici, kiwi (+5,2% la variazione media annua nel quinquennio considerato), meloni (+2,8%) e ciliegie (+6,9%). Avanti adagio clementine (+1,8%) e prugne (+1,4%), con incrementi, tra il 2002 e il 2006, inferiori al 2% nella media annua. Meno spazio nella sporta degli italiani, invece, per limoni e mandarini. Perdono fascino anche prodotti leader come arance, mele e pere, mentre tra i frutti estivi arretrano albicocche, pesche e angurie. [fonte www.ismea.it] (064)

REPUBBLICA CECA: SOSTEGNO ALL'AGROALIMENTARE BIOLOGICO

Il ministro dell'agricoltura ceco, Gandalovic, ha dichiarato di voler sostenere maggiormente il settore della produzione alimentare biologica. A questo scopo diminuirà i contributi sinora previsti per i terreni coltivati a pascolo, destinando le somme risparmiate alla produzione di alimenti bio. Lo riferisce il quotidiano ceco *Hospodarske noviny*. [fonte www.ice.it] (065)

UN SMS PER VERIFICARE L'AUTENTICITA' DEL BRUNELLO DI MONTALCINO

Basterà un sms per essere sicuri che il Brunello di Montalcino (una delle più prestigiose Docg italiane) che stiamo bevendo non è un falso. Il nuovo sistema anti-contraffazione, che si chiama CertiLogo, è stato adottato dall'azienda Ciacci Piccolomini d'Aragona e presentato in occasione di "Benvenuto Brunello", a Montalcino. CertiLogo permette di certificare l'autenticità di un Brunello in modo semplice e veloce. Ogni bottiglia è corredata di un proprio codice di sicurezza CertiLogo e uno speciale numero telefono. Basta chiamare, comunicare il codice CertiLogo seguito dal numero della Fascetta di Stato, per ricevere un sms che certifica in tempo reale l'autenticità della bottiglia acquistata, oltre a fornire indicazioni sul vino, la sua origine, la sua storia, insieme a informazioni sull'azienda. (066)

CONVEGNI: CONTROLLO DELLE TIGNOLE PER IL CHIANTI CLASSICO

La confusione sessuale è oggi un metodo efficace di difesa della produzione vitivinicola, in grado di rispondere a tre principali esigenze: efficacia fitosanitaria nel controllo delle tignole, ecocompatibilità e gestione del vigneto. La confusione sessuale è fondamentale nella difesa del vigneto biologico. Su questo tema è in programma il convegno "La confusione sessuale per il controllo delle tignole della vite. Esperienze a confronto e prospettive per il Chianti Classico", organizzato per giovedì 15 marzo presso il Consorzio Chianti Classico di S. Andrea in Percussina, a San Casciano in Val di Pesa (Firenze). Il convegno si pone come momento di confronto tra l'esperienza toscana e quella più matura del Trentino e del Vallese (Svizzera) e fornirà un'idea su quanto il metodo della confusione sessuale possa rappresentare un'opportunità anche per il Chianti Classico. Per informazioni: Cra, tel. 055-2492234; http://www.isza.it/Convegni/Incontro_ConfSessTignVite_ChiantiClassico_15-03-2007.pdf (067)

STAMPA: IL NUOVO NUMERO DI AZBIO

Il nuovo numero di AZBio, il periodico del Sole 24 Ore-Edagricole, dedica il suo speciale alle certificazioni. Nello speciale un articolo di Pier Francesco Lisi è dedicato ai rapporti tra certificazione biologica e valorizzazione del territorio; si parla di esperienze importanti che vedono coinvolta Suolo e Salute, come la Val di Vara e i prodotti agroalimentari del Parco del Gran Sasso e Monti della Laga. Tra gli altri temi trattati: il biologico in Cina; le sementi certificate in calo; il via libera al bio extracomunitario, purché certificato; gli agrofarmaci e gli insetti utili per proteggere la fragola. <http://www.24oreagricoltura.com/public/sommari/25.pdf> (068)

FIERE: VINI BIOLOGICI AL VINITALY 2007

Anche quest'anno il Vinitaly 2007, il più importante salone italiano dedicato al mondo del vino, vede la partecipazione di una nutrita pattuglia di aziende biologiche. Un segno di vitalità di questo settore, nonostante l'incertezza normativa ancora esistente, che si spera verrà superata dalla riforma del regolamento 2092 e dal nuovo disegno di legge presentato dal Governo italiano nelle scorse settimane. Quest'anno lo spazio del biologico viene sottolineato anche da un convegno organizzato per venerdì 30 marzo da Aiab e Arsia Toscana. Prima del Vinitaly signaleremo le aziende certificate da Suolo e Salute presenti in fiera. Maggiori informazioni su Vinitaly 2007, compreso un primo elenco delle cantine biologiche presenti, su www.vino-biologico.blogspot.com (069)

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

MELE, CIPOLLE E VINO ROSSO CONTRO I TUMORI: mele, cipolle, tè e vino rosso: sono alimenti o farmaci? Alimenti con effetti salutistici - potrebbe essere la risposta - grazie alla presenza di una molecola ad attività antiossidante, la quercetina, che secondo uno studio dei ricercatori dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa) del CNR di Avellino potrebbe essere utilizzata nella terapia delle leucemie, migliorando l'efficacia dei farmaci antitumorali. La quercetina, infatti, ha proprietà chemiopreventiva, cioè la capacità che hanno le molecole naturali o sintetiche di bloccare il processo di trasformazione di una cellula normale in tumorale, oppure di revertirlo se già in atto. (070)

NUMERO8 DE 19 MARZO

OGM: LA CAMERA APPROVA RISOLUZIONE SULLA TOLLERANZA ZERO

ARRIVA LA CARNE BIOLOGICA TARGATA BIOLA'

VINITALY 2007: LE AZIENDE BIO DI SUOLO E SALUTE

VINITALY 2007: CONVEGNO ARSIA TOSCANA - AIAB SUI VINI BIOLOGICI

VINITALY 2007: TORNANO I VINI BIOLOGICI TOSCANI (E AUTOCTONI)

IN SPAGNA 35,8 MILIONI DI EURO PER IL BIOLOGICO

BASILICATA: I PRODOTTI BIOLOGICI LUCANI PIACCIONO AI GRUPPI DI ACQUISTO

CONVEGNI: LA BIODIVERSITÀ ZOOTECNICA IN EMILIA-ROMAGNA

TECNICA: UNA NUOVA PROTEINA BATTERICA CON PROPRIETÀ FUNGICIDE

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

OGM: LA CAMERA APPROVA RISOLUZIONE SULLA TOLLERANZA ZERO

La Commissione Agricoltura della Camera ha approvato una risoluzione sulla "esclusione nel settore dell'agricoltura biologica di contaminazioni da organismi geneticamente modificati (Ogm)". La risoluzione impegna il governo ad agire affinché in tutte le sedi, anche nell'Unione Europea, nel settore dell'agricoltura biologica si affermi il principio di massima precauzione verso gli Ogm, con la "tolleranza zero", cioè nessuna concessione a contaminazioni seppur accidentali. Durante il dibattito alcuni parlamentari avevano chiesto che la risoluzione si limitasse a proporre, per l'agricoltura biologica, una soglia di contaminazione inferiore allo 0,9% fissato per l'agricoltura convenzionale. Resta da vedere, oltre all'impressione positiva, quali effetti concreti potrà avere questa risoluzione sul dibattito in corso a livello europeo. (071)

ARRIVA LA CARNE BIOLOGICA TARGATA BIOLA'

L'azienda Eredi Brandizzi di Fiumicino (Roma) ha lanciato il latte crudo biologico venduto direttamente nei mercati rionali con il distributore mobile. Ora raddoppia e, oltre al latte, offre anche la carne bio, in vendita nella Cooperativa allevatori di Testa di Lepre. La particolarità offerta al consumatore è quella di poter controllare, tramite la Banca dati nazionale di Teramo, l'origine dei capi, di cui viene fornita la matricola sanitaria. (072)

VINITALY 2007: LE AZIENDE BIO DI SUOLO E SALUTE

Anche quest'anno una pattuglia agguerrita di aziende vitivinicole e cantine bio sarà presente al Vinitaly 2007 (Verona, 29 marzo-2 aprile 2007). Tra queste molte sono quelle certificate da Suolo e Salute. Ne indichiamo soltanto alcune, tratte dal catalogo del Vinitaly, ancora non definitivo. Ricordiamo: Villa Bucci nelle Marche; Marco Carpineti e Donato Giangirolami, nel Lazio; la Fattoria San Fabiano di Arezzo, Il Conventino spa di Montepulciano e la Fattoria Villa Spoiano di Tavarnelle Val di Pesa, in Toscana; l'azienda Lanzolla della Puglia; l'azienda agrobiologica Jasci e Marchesani e l'azienda Antonello Jasci, in Abruzzo. In concomitanza con il Vinitaly si svolgerà anche il Sol, il salone dell'olio extravergine di qualità, dove saranno numerose le aziende biologiche certificate da Suolo e Salute attive nel settore. (073)

VINITALY 2007: CONVEGNO ARSIA TOSCANA - AIAB SUI VINI BIOLOGICI

Cresce l'offerta biologica al Vinitaly 2007, non solo grazie alle oltre cento aziende presenti. Nel ricco programma di convegni ed eventi, è da segnalare il convegno nazionale "Vino biologico: una realtà di qualità e mercato in attesa della normativa europea", organizzato da Arsia Toscana e Aiab. Il convegno si terrà venerdì 30 marzo 2007, alle ore 15, nella Sala Vivaldi di VeronaFiere. I lavori saranno aperti da Mariagrazia Mammuccini, amministratore dell'Arsia Toscana. Seguiranno alcuni interventi tecnici, tra cui quello del prof. Roberto Zironi dell'università di Udine. A chiusura dei lavori interverrà l'on. Stefano Boco, sottosegretario al ministero delle Politiche Agricole con delega per l'agricoltura biologica. Al termine del convegno sarà possibile degustare alcuni vini biologici toscani ed i vini vincitori del premio Biodivino. (074)

VINITALY 2007: TORNANO I VINI BIOLOGICI TOSCANI (E AUTOCTONI)

Toscani, biologici e autoctoni. È l'identikit dei dodici vini che l'Arsia, l'Agenzia della regione Toscana per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo, porterà al Vinitaly per una degustazione particolare e unica nel genere, in programma venerdì 30 marzo (ore 11) presso lo stand della Regione Toscana, all'interno del padiglione 8. Si tratta delle 12 migliori etichette biologiche nell'ambito dell'VII e ultima selezione regionale Vini di Toscana: dieci rossi e due bianchi. La novità di questa edizione è che i vini presenti, oltre ad essere bio e provenienti da aziende toscane, sono tutti ottenuti da vitigni autoctoni. La viticoltura biologica in Toscana con 5.764 ettari rappresenta il 9% della superficie vitata regionale e conta ben 907 aziende, con Firenze (1465 ettari e 181 aziende) e Siena (1428 ettari e 231 aziende) come province leader. In Toscana ben il 77% della superficie vitata è destinata al vitigno autoctono (per quanto riguarda la denominazione di origine), mentre il restante 23% è suddiviso fra ben 67 vitigni internazionali, toscani e di altre regioni. Per leggere l'elenco dei vini in degustazione <http://vino-biologico.blogspot.com/> (075)

IN SPAGNA 35,8 MILIONI DI EURO PER IL BIOLOGICO

Il biologico in Spagna cresce (vedi notizia 061, Suolo e Salute News n.7/2007) e il governo fa la sua parte. Tra il 2007 ed il 2010 il Ministero dell'agricoltura porterà avanti il Piano integrale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica, in collaborazione con altre amministrazioni centrali, le Comunità autonome (equivalenti alle nostre regioni) e le organizzazioni del settore. Il Piano prevede un investimento totale di 35,8 milioni di euro e si basa su tre obiettivi strategici: promuovere lo sviluppo dell'agricoltura biologica; sostenere la conoscenza, la commercializzazione ed il consumo degli alimenti bio; migliorare la collaborazione istituzionale e l'ottimizzazione delle risorse. (076)

BASILICATA: I PRODOTTI BIOLOGICI LUCANI PIACCIONO AI GRUPPI DI ACQUISTO

I gruppi di acquisto e alcune società di catering del Sud sono i clienti migliori per i prodotti biologici della Basilicata. Il dato è emerso durante la presentazione del sistema di certificazione con “impronta digitale”, promosso dal Consorzio produttori del biologico lucano. Nel 2006 il giovane consorzio, che associa 32 produttori, ha fatturato 40mila euro. Al primo posto tra i prodotti commercializzati frutta e verdura, seguiti da formaggi, salumi e altri prodotti trasformati. “Stiamo lavorando - ha detto il presidente del Consorzio, Giuseppe Castoro - a una piattaforma commerciale, utilizzando le potenzialità di Internet, e alla biodispensa territoriale con l’apporto della regione Basilicata”. (078)

CONVEGNI: LA BIODIVERSITÀ ZOOTECNICA IN EMILIA-ROMAGNA

Si svolgerà il 26 marzo a Sassuolo (Modena), presso la Sala Biasin (via Rocca 22), il convegno “la biodiversità zootecnica in Emilia-Romagna: esperienze e prospettive” organizzato dalla regione Emilia Romagna. L'appuntamento si articolerà in due fasi: nella mattinata il convegno vero e proprio, con le relazioni tecniche e le conclusioni del sottosegretario all'agricoltura, Guido Tampieri. Nel pomeriggio si svolgerà la visita guidata all'azienda agricola Ortalli-Giacobazzi di Scandiano-Albinea. Per consultare il programma

http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/agenda/2007/03/26_MO_biodiversita/26_MO_biodiversita.pdf (078)

TECNICA: UNA NUOVA PROTEINA BATTERICA CON PROPRIETA' FUNGICIDE

Ricercatori dell'università inglese di Warwick hanno scoperto una nuova proteina batterica con proprietà insetticida, che potrebbe essere la base per nuovi antiparassitari naturali. Si tratta di una proteina simbiotica presente nell'intestino di alcuni nematodi, che serve al nematode stesso per alimentarsi di alcuni tipi di lepidotteri. Questa proteina potrebbe in teoria essere un'alternativa all'ormai diffuso *Bacillus thuringensis*. (079)

NOTIZIE BREVI & CURIOSI

CNR, ARRIVA LA BIOPLASTICA SPRAY: una vernice spray, fatta di amidi naturali biodegradabili, per foderare il terreno ed evitare che crescano piante infestanti. Un gruppo di ricerca del Cnr di Napoli ha messo a punto una soluzione acquosa, contenente una miscela di polisaccaridi derivate da alghe, crostacei, frutta e residui dell’industria conserviera, che si solidifica come uno strato di vernice sotto gli occhi dell’agricoltore. Una soluzione non inquinante per sostituire la diffusa pratica agricola della pacciamatura: il terreno da coltivare viene coperto con una plastica nera che serve a bloccare la radiazione solare fotoattiva, impedendo la crescita delle erbe infestanti. Oggi per la pacciamatura, secondo il Cnr, vengono impiegati per una superficie di centomila ettari circa 65mila tonnellate di plastica. (080)

NUMERO9 DEL 26 MARZO

AVVISO AI LETTORI

AMBIENTE: ANCHE CON IL CIBO SI PUO' RIDURRE L'EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA

TECNICA: L'ARSIA TOSCANA ATTIVA IL “SERVIZIO ALLERTA GELATE”

RICERCA: L'UNIONE EUROPEA SPINGE SUL BIOLOGICO

COLDIRETTI: POSITIVA LA NORMA PER SALVARE LE SEMENTI IN VIA DI ESTINZIONE

PUGLIA: DOMANDE DI CONFERMA PER LA MISURA AGROAMBIENTALE DEL PSR

TOSCANA: DOMANDE DI RINNOVO DEI PREMI PER I PASCOLI ESTENSIVI

OGM: UN MAIS OGM GIÀ APPROVATO PER IL CONSUMO UMANO SI RIVELA TOSSICO
STAMPA: E' ON LINE L'ULTIMO NUMERO DI "AGRIFOGLIO"
FIERE: CIBUS ROMA 2007 DAL 13 AL 16 APRILE
NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

AVVISO AI LETTORI

"Suolo e Salute News" viene inviata in abbonamento gratuito. Attualmente vengono utilizzati due sistemi di invio: il primo ad essere stato attivato utilizza la piattaforma tedesca Domeus.it, una dei più grandi servizi per l'invio gratuito di newsletter. Il secondo sistema opera attraverso il sito www.suoloesalute.it, con la possibilità di abbonarsi dalla homepage del sito stesso. Nelle ultime settimane gli abbonati che ricevono la newsletter tramite il servizio Domeus avranno probabilmente registrato problemi di vario genere: ritardi, disfunzioni, invii multipli ecc. I problemi sono da attribuire all'aggiornamento del sistema Domeus, di cui peraltro non era stata data notizia diretta agli utenti. Il servizio clienti Domeus ci ha comunque assicurato che i problemi dovrebbero ora essere risolti: in caso di ulteriori problemi, vi chiediamo di segnalarceli all'indirizzo pflisi@suoloesalute.it. Per quanto riguarda gli abbonati tramite il sito Internet, nelle prossime settimane comunicheremo eventuali aggiornamenti e/o novità. Ci scusiamo per i disagi che non sono stati dovuti alla nostra volontà.

AMBIENTE: ANCHE CON IL CIBO SI PUO' RIDURRE L'EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA

I consumatori possono contribuire a ridurre le emissioni di anidride carbonica anche grazie a quello che scelgono di mangiare. L'Istituto per la Tutela dei Consumatori della Renania-Palatinato, in Germania, ha rivelato che l'ambiente potrebbe essere tutelato riducendo, ad esempio, il consumo di carne e aumentando invece il consumo di prodotti regionali e biologici. Frutta e verdura rispettano maggiormente l'ambiente perché non devono essere trasportate per lunghi percorsi; inoltre, contengono sostanze più salutari. La carne, al contrario, è una produzione ad alta intensità di energia e dunque più dannosa per l'ambiente. Nella produzione di un chilo di carne di manzo vengono dispersi nell'ambiente 6,5 chilogrammi di anidride carbonica, mentre per un chilo di verdure bastano solo 150 grammi. Anche gli alimenti biologici comportano un minor dispendio di energia, perché per la loro coltivazione non vengono utilizzati concimi chimici di sintesi e fitofarmaci ad alta intensità energetica. [Westdeutsche Allgemeine Zeitung/Agra Press] (081)

TECNICA: L'ARSIA TOSCANA ATTIVA IL "SERVIZIO ALLERTA GELATE"

Le follie climatiche di queste ultime stagioni si combattono anche su Internet. Un esempio viene dall'Arsia, l'Agenzia della regione Toscana per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo e forestale, che tramite il suo Servizio agrometeorologico ha attivato, in forma sperimentale, un servizio di allerta gelate che sarà disponibile nelle pagine Web dell'agenzia fino alla seconda decade di maggio. Il servizio è disponibile all'indirizzo <http://www2.arsia.toscana.it> cliccando sull'opzione Servizio Allerta Gelate. Tutte le informazioni distribuite hanno lo scopo di fornire agli agricoltori un ausilio tecnico utile per prevenire e, soprattutto, monitorare eventuali gelate e abbassamenti termici significativi per le colture che potrebbero verificarsi sul territorio regionale. (082)

RICERCA: L'UNIONE EUROPEA SPINGE SUL BIOLOGICO

Nell'ambito del VII Programma Quadro di ricerca della UE si stanno sviluppando anche progetti di ricerca sull'agricoltura biologica. Una delle condizioni è la cooperazione tra partner appartenenti ad almeno tre paesi membri della UE o dei paesi associati al Programma Quadro. Il tema per la prossima scadenza di presentazione dei progetti, fissata al 2 maggio 2007, è quello dei costi dei

diversi sistemi di certificazione e standardizzazione degli alimenti e delle coltivazioni biologiche. Fino all'11 settembre, invece, si potranno presentare progetti sul tema del miglioramento della salute degli animali, della qualità dei prodotti e sulla resa dei sistemi di "low input" di produzione animale. [fonte BioFach Newsletter] (083)

COLDIRETTI: POSITIVA LA NORMA PER SALVARE LE SEMENTI IN VIA DI ESTINZIONE

Un'iniziativa di straordinaria importanza per salvare dall'estinzione il patrimonio di sementi italiane a garanzia della biodiversità. È quanto ha affermato la Coldiretti nel commentare positivamente l'approvazione dell'emendamento che istituisce il Registro nazionale delle "Varietà da conservazione" e consente agli agricoltori il libero scambio delle sementi su base locale. Il riconoscimento del diritto d'uso delle varietà tradizionali, oltre a tutelare le pratiche agricole, mette un freno al diritto brevettuale. Sul piano giuridico con l'emendamento approvato si garantisce tutela alle varietà da conservazione e si creano le condizioni per preservare le sementi tradizionali che altrimenti rischierebbero l'estinzione a causa dello scarso interesse all'iscrizione nel registro delle varietà vegetali. (084)

PUGLIA: DOMANDE DI CONFERMA PER LA MISURA AGROAMBIENTALE DEL PSR

La regione Puglia ha fissato le scadenze per la presentazione delle domande di conferma per l'adesione alla "Misura Agroambientale" del PSR. Le aziende beneficiarie inserite nella graduatoria definitiva devono presentare le domande di conferma degli impegni assunti nel 2005 entro il 31 marzo (dal 2007 al 2009). La presentazione della documentazione relativa alla domanda stampata deve essere presentata entro il 10 aprile 2007. (085)

TOSCANA: DOMANDE DI RINNOVO DEI PREMI PER I PASCOLI ESTENSIVI

La regione Toscana ha deciso la proroga della scadenza delle domande di rinnovo relative alla misura 4.b del Piano zootecnico regionale, relativa alla concessione di premi per l'adozione di sistemi pascolivi estensivi. La scadenza iniziale andava dal 15 febbraio al 31 marzo; ora le domande potranno essere presentate dal 5 marzo fino al 27 aprile 2007. Il rinvio è stato necessario per adeguare i controlli sulle domande di rinnovo all'impostazione prevista nella Dichiarazione Unica Aziendale, recentemente predisposta dall'agenzia Artea. (086)

OGM: UN MAIS OGM GIÀ APPROVATO PER IL CONSUMO UMANO SI RIVELA TOSSICO

Uno studio ha dimostrato la tossicità di un mais Ogm prodotto dalla Monsanto e autorizzato per il consumo animale e umano.

Le cavie nutrite con il mais in questione (MON863) hanno mostrato danni a reni e fegato. È la prima volta che un prodotto Ogm approvato per il consumo mostra effetti tossici per gli organi interni. Lo studio ha esaminato i risultati dei test sulla sicurezza che la Monsanto ha presentato alla Commissione europea per la richiesta di autorizzazione alla commercializzazione del mais nell'Unione europea. Questo mais, quindi, non può essere considerato sicuro e adatto al consumo. Nonostante questo e nonostante la maggioranza degli stati membri fossero contrari, la Commissione europea ne ha approvato la commercializzazione sia per il consumo umano che per i mangimi animali. Prima dell'Unione Europea, il mais Ogm era già stato autorizzato in altri Paesi, come Australia, Canada, Messico e Stati Uniti. (087)

STAMPA: E' ON LINE L'ULTIMO NUMERO DI "AGRIFOGLIO"

E' disponibile nel sito Internet dell'Alsia (l'Agenzia lucana per lo sviluppo agricolo) l'ultimo numero di "Agrifoglio", la rivista diretta da Sergio Gallo. Tutti gli articoli possono essere scaricati in

formato pdf, letti e stampati. Segnaliamo, tra gli articoli di questo numero, un servizio sulla lotta “fai da te” al ragnetto rosso della fragola, con alcuni consigli utili anche per la coltivazione biologica, e lo speciale dedicato ai tartufi di Basilicata. Per leggere Agrifoglio http://www.alsia.it/agrifoglio/n_18/sommario.htm (088)

FIERE: CIBUS ROMA 2007 DAL 13 AL 16 APRILE

Dal 13 al 16 aprile 2007 la Nuova Fiera di Roma ospiterà Cibus 2007, l'appuntamento fieristico di riferimento a livello mondiale per chi vuole importare, commercializzare, vendere o semplicemente cucinare “the real italian food”. Lo scopo della manifestazione - spiega un comunicato - è quello di favorire il contatto tra le aziende produttrici italiane e i distributori del Centro-Sud. Tutti i giorni all'interno di un'area allestita nel padiglione 4, denominata “Atelier del gusto”, si svolgeranno incontri di presentazione professionale con le aziende espositrici ed iniziative gastronomiche. [www.cibus.it] (089)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

A HONG KONG MULTE PER CHI NON MANGIA TUTTO: una multa fino a due euro magari è solo un simbolo, però vale sempre qualcosa. È la multa che tocca ad Hong Kong a chi non finisce il suo piatto al ristorante. La misura drastica è dovuta a due cause: l'enorme quantità di rifiuti (700 tonnellate al giorno) costituite dal cibo non consumato e buttato nella spazzatura e la quantità di virus e batteri che si moltiplicano a piacimento nel cibo sprecato. Per sfamare la megalopoli asiatica, una delle capitali gastronomiche mondiali, occorre importare elevate quantità di cibi che portano con sé problemi igienico-sanitari sempre nuovi: per questo a Hong Kong la paura alimentare dilaga. (090)