

Investi in salute



BIOPERTUTTI il Biologico in Emilia-Romagna



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



PRO.BER
Insieme alla Natura



CHI È PRO.BER?

Pro.B.E.R. è l'associazione dei produttori biologici e biodinamici della Regione Emilia-Romagna riconosciuta in base alla legge regionale n° 28 sull'agricoltura biologica, approvata dal consiglio regionale nel 1997.

Associa circa 2.500 agricoltori e trasformatori biologici e biodinamici che operano in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e alle norme nazionali e regionali sull'agricoltura biologica.

I soci sono presenti su tutto il territorio dell'Emilia-Romagna e sono fra i principali produttori e distributori italiani ed europei di ortofrutta fresca e trasformata, cereali e derivati, latte e derivati, formaggi tipici (Parmigiano Reggiano), vino, aceto balsamico, miele, carne e uova.

La base sociale è costituita dalle principali e storiche associazioni del biologico italiano come AIAB E.R., TERRA SANA E.R., BIODINAMICI E.R. e AMAB E.R. e le Cooperative di produttori leader nel mercato italiano ed europeo come TERREMERSE, APO CONERPO (ALEGRA e NATURALIA), PROGEO (Farine di Ganaceto), BIOAPPENNINO, CIA E.R, CONFAGRICOLTURA E.R., ALCE NERO & MIELIZIA, ROMAGNA QUALITA', BIOPIACE, AGRITES.

Gli obiettivi dell'associazione sono di valorizzare il prodotto e il metodo dell'agricoltura biologica e biodinamica attraverso i servizi alle aziende associate, la ricerca e sperimentazione e la promozione dell'agricoltura biologica e dei suoi prodotti. In particolare Pro.B.E.R. è attiva nel:

- rappresentare gli interessi degli operatori del comparto biologico regionale anche a livello nazionale e internazionale;
- promuovere e coordinare i servizi di assistenza tecnica alle aziende biologiche in base a progetti territoriali e di filiera;
- promuovere e coordinare le iniziative di promozione dei prodotti biologici e biodinamici regionali;
- coordinare attività di formazione professionale riguardanti il metodo biologico in collaborazione con enti accreditati;
- promuovere e coordinare la ricerca, sperimentazione, dimostrazione e l'informazione riguardanti l'agricoltura biologica e biodinamica.

L'associazione ha sede in Bologna, Piazza dei Martiri 1, cap 40121.
Tel 051-4211342 fax 051-4228880
prober@prober.it – www.prober.it.

ITALIA ED EMILIA-ROMAGNA: REALTÁ LEADER NEL SETTORE BIOLOGICO

In Emilia-Romagna operano 3.500 operatori biologici dislocati su 75.000 ettari di superficie coltivata; la Regione è al primo posto nella classifica italiana per aziende di trasformazione ed è all'avanguardia nel settore zootecnico con circa 600 aziende certificate. Particolarmente importante per l'economia regionale è il settore agroalimentare che vanta una lunga tradizione. Le caratteristiche orografiche, la vocazione territoriale, la presenza di allevamenti di bovini e suini, la cultura alimentare, la forte imprenditoria contadina sono alcuni dei fattori che hanno contribuito al successo

di prodotti unici, tra cui alcune eccellenze enogastronomiche di livello mondiale. Gran parte si trova in commercio con la certificazione biologica ed è ricercata da consumatori sempre attenti alla qualità, alla bontà, alla salubrità e al rispetto dell'ambiente. I prodotti biologici, infatti, seguono un rigido regolamento che non consente l'uso di prodotti chimici di sintesi, mentre favorisce l'impiego di tecniche di produzione vegetale e animale a basso impatto ambientale (Reg.CE 834/07).

www.ermesagricoltura.it

L'Italia è tra i primi paesi in Europa per superficie e numero di aziende "biologiche"; sono circa 50.000 le aziende certificate per una superficie di un milione di ettari. Dalla metà degli anni novanta a oggi i consumatori biologici in Italia sono passati dall'8% al 27% con una quota di spesa alimentare bio sul totale pari al 3%. Di rilievo anche l'export soprattutto per l'ortofrutta e i trasformati.



Uno stile di vita naturale è per molti una scelta precisa che comprende sia il modo di alimentarsi che l'utilizzo di prodotti per la casa e per l'igiene della persona nel pieno rispetto dell'ambiente, in armonia con il mondo che ci circonda. Sappiamo tutti che in Italia il consumo di alimenti biologici è in aumento e che nei negozi specializzati si può trovare ormai un vasto assortimento di prodotti biologici e biodinamici. Ma quanto conosciamo davvero sull'argomento? Riusciamo ad acquistare con fiducia o abbiamo dubbi da sciogliere? Ecco allora l'idea di creare una guida pratica, e facilmente consultabile, per fare chiarezza rispondendo, in modo concreto ed immediato, ad alcune delle domande più comuni e frequenti.

Che cos'è l'agricoltura biologica?

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola definito e disciplinato a livello comunitario dal regolamento CE n. 834/07.

Non utilizza prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici) per la concimazione dei terreni, per la lotta alle piante infestanti, ai parassiti animali e alle malattie delle piante; inoltre vieta l'uso di organismi geneticamente modificati (OGM). Ricorre a pratiche tradizionali, essenzialmente preventive, selezionando specie locali resistenti alle malattie e intervenendo con tecniche di coltivazione adeguate. Le principali sono:

la rotazione delle colture, evita di coltivare per più stagioni di seguito sullo stesso terreno la stessa pianta, così da impedire che parassiti ed erbe infestanti si adattino e proliferino in un ambiente loro favorevole. Nel contempo si utilizzano in modo più razionale e meno intensivo le sostanze nutrienti del terreno;

• **la piantumazione di siepi ed alberi**, crea il paesaggio, dà ospitalità ai predatori naturali dei parassiti e funge da barriera fisica contro gli inquinamenti esterni;

• **la consociazione**, consiste nel coltivare contemporaneamente piante diverse, l'una sgradita ai parassiti dell'altra.

In agricoltura biologica si usano **fertilizzanti naturali**, come il letame, altre sostanze organiche compostate (sfalci, ecc.) e sovesci. Il **sovescio** consiste nell'incorporare nel terreno piante appositamente seminate, come il trifoglio o la senape, arricchendolo così di sostanze utili ad aumentarne la fertilità.

Per la **difesa delle colture**, in caso di necessità, si interviene con sostanze naturali di origine vegetale o minerale espressamente autorizzate ed elencate una a una nel regolamento europeo: si tratta di estratti di piante, farina di roccia o minerali naturali, usate per correggere struttura e caratteristiche chimiche del terreno o per difendere le coltivazioni dalle crittogame, ma anche di **insetti utili** che predano i parassiti.

Come deve essere un allevamento biologico?

Gli animali vengono allevati con tecniche che rispettano il loro benessere: hanno accesso ogni giorno a pascoli e spazi aperti e la loro densità è limitata. L'agricoltura biologica si integra al ciclo della natura, nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute degli animali. L'animale e il suo benessere acquisiscono più importanza; per questo non è permesso aumentare

• la velocità della crescita o la produzione di carne, latte e uova ricorrendo a sostanze non naturali come ormoni, antibiotici e promotori della crescita.

• L'alimentazione si basa su foraggi biologici (freschi e secchi) e su mangimi anch'essi biologici; le eventuali cure veterinarie sono con prodotti omeopatici o fitoterapici.

**Agricoltura biologica.
Fa bene alla NATURA,
fa bene a TE.**



L'agricoltura biodinamica è biologica?

Le tecniche biodinamiche sono analoghe a quelle dell'agricoltura biologica, a cui però se ne aggiungono altre derivate dagli insegnamenti di Rudolf Steiner, filosofo austriaco di fine ottocento noto per le sue riflessioni in campo medico, pedagogico (le scuole Waldorf nascono dalla sua ispirazione), economico, agricolo e artistico. L'azienda biodinamica è considerata un organismo vivente, in cui la produzione vegetale si integra con l'allevamento ani-

male, che fornisce il concime per le coltivazioni. L'agricoltura biodinamica segue i cicli astronomici e lunari, e aumenta la forza e le difese del terreno grazie a specifici preparati a base di sostanze naturali. I prodotti biodinamici sono sottoposti agli stessi controlli dei prodotti biologici; il marchio privato Demeter garantisce che non meno del 90% degli ingredienti sia di produzione biodinamica.

Chi mi garantisce che un prodotto sia veramente biologico?

Un prodotto biologico, sia che provenga da coltivazioni, allevamento o trasformazione, porta con sé la garanzia del controllo e della certificazione di organismi espressamente autorizzati per l'Italia dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Come previsto dalla normativa europea (in particolare i regolamenti CE n.834/07 e n.889/2008, che dettagliano gli aspetti tecnici della produzione, dell'etichettatura, del controllo e che valgono anche per i prodotti importati), la certificazione biologica copre tutti i livelli della filiera produttiva. A tutela del consumatore, non solo chi produce, ma anche chiunque venda prodotti marchiati come biologici (freschi o confezionati, in campagna, all'ingrosso o al dettaglio), infatti, deve essere sottoposto al controllo, con ispezioni in loco. Ogni organismo

ha un proprio codice che viene riportato sull'etichetta del prodotto insieme al logo biologico dell'Unione europea. Le regole in materia di etichettatura e uso del logo sono rigorose, per difendere i consumatori da confusioni con altro tipo di coltivazioni di denominazione fantasiosa quali "agricoltura ecologica", "naturale", "pulita" (a cui manca qualsiasi denominazione ufficiale e il minimo quadro di controllo). L'etichetta biologica non può essere utilizzata per i prodotti che contengono organismi geneticamente modificati (OGM). Consiglio: controlla sempre la certificazione quando acquisti un prodotto biologico.



In che cosa sono diversi i prodotti bio trasformati rispetto a quelli convenzionali?

Una volta che il prodotto lascia l'azienda agricola ci sono altri passaggi prima di raggiungere le nostre tavole. Ogni passaggio comporta lo stesso grado di controllo e certificazione, secondo le regolamentazioni per il biologico, senza mai dimenticare quelle sanitarie. Gli additivi ammessi nella produzione convenzionale sono circa 400, quelli ammessi dal regolamento bio circa 40. È vietato l'impiego di coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, di additivi che non siano di origine naturale e di qualsiasi ingrediente ottenuto o derivato da OGM.

I conservanti ammessi nella produzione biologica sono quelli di origine naturale,

come l'acido lattico E270, l'acido ascorbico (che altro non è che vit.C) E300, l'acido citrico E330, la lecitina di soia E322. Seppur con dosaggi massimi che sono circa un quarto di quelli utilizzati negli insaccati convenzionali, è ammesso l'uso di conservanti come E250 nitrito di sodio e di E252 nitrato di potassio nei salumi, e dei solfiti E220 ed E224 nei vini ottenuti da uve biologiche. A livello europeo si sta discutendo per verificare la possibilità di ridurre ulteriormente la presenza dei pochissimi additivi nei prodotti biologici, proposta fortemente sostenuta dall'Italia. Un esempio è costituito dai vini bio prodotti senza solfiti.

Mi posso fidare del biologico non italiano?

Alcuni cibi non possono essere prodotti in Italia per motivi climatici e altri non si producono in quantità sufficiente alla domanda. Questo significa che alcune volte, se si vuole mangiare biologico, è necessario ricorrere al prodotto estero.

La legislazione specifica e il sistema di controllo di alcuni Paesi extra comunitari (Argentina, Australia, Costa Rica, India, Israele, Nuova Zelanda, Svizzera e Tunisia), sono stati riconosciuti del tutto equivalenti a quelli comunitari da parte della

Unione Europea. In altri Paesi (basta pensare a quelli da cui importiamo i prodotti del commercio equo e solidale) manca una normativa nazionale, e gli organismi di controllo verificano la conformità direttamente alle norme europee. Ogni spedizione in arrivo dai Paesi terzi è autorizzata dal ministero delle Politiche agricole e forestali, ed è sottoposta ad analisi da parte di un laboratorio accreditato attestante l'assenza di sostanze non ammesse ai sensi del Reg. CE 834/07.

Come si leggono le etichette bio?

Quando il tenore degli ingredienti bio è inferiore al 95% non è possibile riportare il termine "biologico" nel campo visivo della denominazione del prodotto, ma solo nella lista degli ingredienti, indicando quelli certificati ed evidenziandone la percentuale complessiva (normalmente si utilizza un simbolo -asterisco o altro- in prossimità degli ingredienti certificati). I prodotti formulati con una percentuale di ingredienti biologici **superiore al 95%**, possono riportare il termine biologico nella denominazione, non devono riportare la percentuale e **devono esibire il logo biologico**, uguale in tutta la UE.

BEVANDA DI AGRUMI E CAROTA BIOLOGICA

BEBIDA DE AGRIOS Y ZANAHORIA BIOLÓGICA

Da consumarsi preferibilmente entro / Consumar preferentemente antes de:

LOGO AZIENDA

3 brik da 200ml e

LOGO AZIENDA

BEVANDA DI ARANCIA, CAROTA E LIMONE BIOLOGICA

BEBIDA DE NARANJA, ZANAHORIA Y LIMÓN BIOLÓGICA

Ingredienti: acqua, *succo d'arancia bionda (40%), *succo di mela concentrato (10%), *succo di carota (4%), *succo di limone (2%), *Biologico.

Ingredientes: agua, *zumo de naranja rubia (40%), *zumo de manzana concentrado (10%), *zumo de zanahoria (4%), *zumo de limón (2%), *Biológico.

VALORI NUTRIZIONALI / VALORES NUTRITIVOS	
Valori medi per 100 ml di prodotto / Valores medios por 100 ml de producto	
Valore energetico / Energia	48 kcal / 203 kJ
Proteine / Proteínas	0,4 g
Carboidrati / Carbohidratos	11,3 g
Zuccheri / Azúcares	11,3 g
Grassi / Grasas	0,1 g
di cui / de las cuales:	
Saturi / Saturadas	<0,1 g
Fibra Alimentare / Fibra Alimentaria	0,1 g
Sodio / Sodio	<0,01 g

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e calore. / Conservar en lugar fresco y seco protegido de fuentes de luz y de calor.

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione che preserva l'equilibrio dell'ambiente impiegando fertilizzanti naturali, utilizzando la rotazione delle colture ed escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica.

La agricultura biológica es un método de cultivo que preserva el equilibrio de la naturaleza empleando fertilizantes naturales, aplicando la rotación de los cultivos y excluyendo la utilización de sustancias de síntesis química.

Prodotto nello stabilimento di:
xxxxx, xxxxxxxx, 00 xxxxxx
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Distribuito da
xxxxx, xxxxxxxx, 00 xxxxxx
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



IT BIO 009
Agricoltura ITALIA
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 009
Operatore controllato n. A854

3 brik da 200ml e

L'etichettatura biologica offre ai consumatori la sicurezza che i loro alimenti sono prodotti secondo standard biologici certificati



Che cosa sono gli OGM?

OGM significa organismo geneticamente modificato; si tratta di piante, micro-organismi o animali in cui parte del patrimonio genetico è stato modificato con tecniche di ingegneria genetica.

Gli alimenti biologici sono gli unici che, per legge, non devono contenere ingredienti OGM o derivati da OGM (neanche nei mangimi per gli animali). La nostra Terra è popolata da una miriade di organismi e la natura ci dona i mezzi per risolvere i problemi senza intervenire manipolando il loro DNA. L'inserimento di piante, micro-organismi e animali OGM nell'ambiente rischiano di destabilizzare l'equilibrio ecologico. È quindi necessario evitare l'immissione nell'ambiente di OGM, sulla base di un elementare principio di precauzione: l'effetto a medio e lungo termine che potrebbero avere su esseri umani e ambiente non è mai stato testato. La produzione, anche in piccole

quantità, di piante geneticamente modificate comporta problemi alla biodiversità e alla libertà di scelta degli agricoltori e dei consumatori. Infatti uno dei maggiori rischi di contaminazione da OGM è rappresentato dai principali elementi di diffusione del polline, non controllabili, quali vento ed insetti. Inoltre le piante e i semi OGM sono brevettati e di proprietà di grandi aziende multinazionali, che spesso si occupano anche di prodotti chimici per l'agricoltura: scenario non molto tranquillizzante che vede il controllo assoluto dei semi (e, di conseguenza, del cibo), in mano a poche imprese che detengono il monopolio e rendono i produttori e i consumatori dipendenti dalle loro politiche. La coltivazione di piante OGM fino ad ora non ha risolto il problema della fame nel mondo, né diminuito l'impiego di antiparassitari in agricoltura. Allora perchè utilizzarli?



PERCHÉ SCEGLIERE L'AGRICOLTURA BIOLOGICA?

Il metodo biologico, dopo anni di esperienza, si è dimostrato efficace perché:

- **garantisce un prodotto** che non contiene residui di fitofarmaci o altri prodotti di sintesi;
- **non contribuisce all'inquinamento** dei terreni e delle falde acquifere;
- nelle stagioni di siccità, i campi coltivati in maniera biologica hanno offerto **raccolti maggiori** rispetto a quelli convenzionali;
- le coltivazioni hanno mostrato una **maggiore resistenza** alle erbe infestanti;
- permette di lasciare alle **generazioni future** un suolo in **salute** e più fertile rispetto a quello dell'agricoltura convenzionale;
- **protegge il paesaggio** salvaguardandone le tipicità, la flora e la fauna locali, sostenendo la biodiversità, fondamentali per la **vita del nostro pianeta**;
- garantisce ai contadini **benefici per la salute** non ponendoli a contatto con prodotti chimici;
- **aiuta a garantire posti di lavoro**, salvaguardando il settore agricolo e mantenendone un ruolo importante nell'economia nazionale. È una versione "locale" del commercio cosiddetto "equo";
- **sostiene la Terra, oggi e anche in futuro**. L'agricoltura convenzionale, a causa del vasto impiego di erbicidi, insetticidi, fungicidi e fertilizzanti chimici ha creato danni ambientali spesso irreversibili in molte zone del mondo;
- il biologico **è una scelta etica** e sostenibile verso la natura.

Chi mi dice che i prodotti biologici sono meglio di quelli convenzionali?

L'alimentazione svolge un ruolo fondamentale nel mantenimento dello stato di salute. Tutte le ricerche che mettono in relazione le caratteristiche nutrizionali degli alimenti con la salute e gli studi epidemiologici mostrano quanto le abitudini alimentari incidano sulla comparsa di numerose patologie degenerative, come i tumori e le malattie cardiovascolari. In assenza o in carenza di alcuni nutrienti, il nostro organismo assolve con difficoltà alle sue funzioni, fino ad alterare il suo delicato equilibrio: una cattiva abitudine alimentare può sfociare in malattia.

Molti scelgono l'alimentazione biologica ritenendola più valida: i prodotti biologici sono quelli che, "dal campo alla tavola", non vengono mai a contatto con **pesticidi e additivi chimici nocivi all'uomo e all'ambiente** e, grazie ai metodi con i quali vengono coltivati e trasformati, mantengono inalterato il patrimonio e l'equilibrio dei nutrienti. Qui di seguito un elenco di esiti di studi e ricerche a riguardo.

- Lo studio condotto da ricercatori delle Università di Atlanta e Washington e pubblicato da Environmental Health Perspectives, conclude con "abbiamo prove convincenti della capacità della dieta biologica di fornire un effetto di protezione immediato e drammatico contro l'esposizione ai pesticidi e ai rischi sanitari che vi si possono associare". <http://ehp03.niehs.nih.gov/home.action>

- Lo studio clinico condotto dal Presidio ospedaliero Macedonio Melloni di Milano (Centro di alimentazione infantile per la prevenzione delle malattie dell'adulto) si è concluso affermando: "i prodotti bio-

logici si sono dimostrati sicuri, efficaci e ben tollerati. Il divezzamento biologico ha portato ad una crescita staturale-ponderale ottimale nel primo anno di vita, con una compliance completa e senza effetti collaterali. I vantaggi che si possono ottenere nei bambini con un utilizzo regolare e costante nel tempo dei prodotti biologici sono sicuramente enormi".

www.sportellomensebio.it/doc/EsperienzaClinica.pdf

- I risultati della ricerca condotta dall'Università degli studi di Roma Tor Vergata, Istituto nazionale per la dieta mediterranea e la nutrigenomica, pubblicata su European Review Medical Pharmacological Science, indicano "un diverso effetto sull'organismo dei prodotti di origine biologica rispetto ai convenzionali; apportando una maggiore quantità di principi antiossidanti e migliorando lo stato infiammatorio dei consumatori, una dieta basata esclusivamente su prodotti biologici, inserita in uno stile di vita salutare, può garantire un'efficace azione antiossidante, utile per favorire una buona attività metabolica e rallentare i processi infiammatori e cronico-degenerativi" www.zoes.it/blogs/CF-redazione/ricerca-scientifica

- Una ricerca neozelandese pubblicata sul New Zealand Journal of Crop and Horticultural ha rilevato "un contenuto di calcio significativamente più elevato nei kiwi di produzione biologica". www.informaworld.com

- Secondo il dott. Alan Greene, uno dei più famosi pediatri statunitensi, il latte biologico, prodotto senza sostanze chimi-

La produzione biologica fa uso responsabile delle risorse energetiche e naturali



che di sintesi, “rappresenta la scelta migliore per genitori e bambini, perché non contiene pesticidi, ormoni, antibiotici e ha un alto contenuto di acidi grassi linoleici.”
www.drgreene.com

- Uno studio scientifico realizzato in Danimarca nel 2007 ha indicato che il latte biologico ha “livelli elevati di vitamina E, di acidi grassi omega 3, di sostanze antiossidanti naturali e di betacarotene”.
www.prober.it

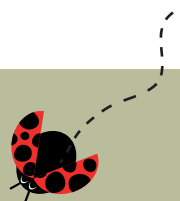
- Uno studio olandese, sul British Journal of Nutrition, mette in evidenza come le mamme che durante la gravidanza e l’allattamento consumano latte biologico aiutano i loro bambini a combattere eczema, asma e allergie. Lo studio scrive letteralmente “il consumo di latticini biologici, nel quadro di una dieta biologica, è associato con la riduzione dell’incidenza dell’eczema”. I ricercatori ritengono che

“le madri che bevono latte biologico producono latte materno che fornisce una certa protezione contro le sostanze allergeniche”. I ricercatori hanno rilevato che “le diete biologiche dei bambini e delle madri sono strettamente collegate”.
www.valorealimentare.it

- Una recente ricerca finanziata da fondi europei per studiare le differenze tra alimenti prodotti con agricoltura biologica e convenzionale dell’Università inglese di Newcastle ha concluso che “i cibi biologici sono più nutrienti di quelli ottenuti con metodi convenzionali”.

Sono queste le prime conferme della ricerca coordinata dal Professor Carlo Leifert del Tesco Centre for Organic Agriculture dell’Università di Newcastle University che da diversi anni sta investigando sul mondo del biologico. Lo studio dell’Università di Newcastle è pubblicato dalla rivista Critical Reviews in Plant Sciences. Fonte: ASSOBIO

La produzione biologica accresce la vita del terreno, la fertilità naturale del suolo e la qualità dell'acqua



Chi è che certifica il biologico?

Gli enti addetti alla certificazione e al monitoraggio delle agricolture biologiche

In Europa ogni Stato membro ha incaricato autorità pubbliche e organismi di controllo privati di eseguire rigorose ispezioni, operando sotto la supervisione, o in stretta collaborazione, con le autorità centrali.

Lo Stato membro attribuisce a ogni ente addetto al monitoraggio un codice identificativo diverso, che viene poi riportato sull'etichetta di ciò che compriamo.

Il codice indica che il prodotto acquistato proviene da un'azienda ispezionata da un organismo di controllo, che garantisce il rispetto della regolamentazione per i prodotti biologici.

Nel nostro Paese gli organi che possono effettuare i controlli e rilasciare la certificazione delle produzioni biologiche sono autorizzati dal ministero delle Politiche agricole e forestali e sono sottoposti, a loro volta, al controllo dello stesso ministero e delle Regioni.

Gli organismi di controllo sono:

ABCERT Srl - Cod. Min. IT BIO 013

BIKO - Kontrollservice Tirol (Cod. Min. IT - BIO

- 001 - BZ) - (Autorizzato ad operare nella sola Provincia di Bolzano)

Bioagricert S.r.l. - Cod. Min. IT BIO 007 - (ex BAC)

BIOS S.r.l. - Cod. Min. IT BIO 005 - (ex BSI)

BIOZOO - S.r.l. - Cod. Min. IT BIO 010 - (ex BZO)

CCPB S.r.l. - Cod. Min. IT BIO 009 - (ex CPB)

CODEX S.r.l. - Cod. Min. IT BIO 002 - (ex CDX)

EcoGruppo Italia S.r.l. - Cod. Min. IT BIO 008 - (ex ECO)

ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale - Cod. Min. IT BIO 006 - (ex ICA)

IMC - Istituto Mediterraneo di Certificazione S.r.l. - Cod. Min. IT BIO 003 - (ex IMC)

IMO GmbH (Cod. Min. IT - BIO - 002 - BZ) - (Autorizzato ad operare nella sola Provincia di Bolzano)

Q.C. & I. - Gesellschaft für Kontrolle und Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen GMBH (Cod. Min. IT - BIO - 003 - BZ) - (Autorizzato ad operare nella sola Provincia di Bolzano)

QC S.r.l. - Cod. Min. IT BIO 014

Sidel S.p.a - Cod. Min. IT BIO 012 - (ex SDL)

Suolo e Salute - Direzione Tecnica e Ufficio Estero - Cod. Min. IT BIO 004

Per maggiori informazioni vi consigliamo di consultare il sito www.sinab.it





Insalata con parmigiano e mozzarella

1 cespo di lattuga romana, lavata e asciugata
50 g di parmigiano a scaglie
1/4 tazza di cipolla rossa tagliata sottile
1 pomodoro grande tagliato sottile
1/4 tazza di olive nere
1 mozzarella tagliata a dadini
1 cucchiaino di senape di Digione
1/4 tazza di aceto di vino rosso
1/4 tazza di olio extravergine d'oliva
Sale e pepe nero macinato a piacere

Versare la lattuga, la cipolla, il pomodoro, le olive, il parmigiano e la mozzarella in un'insalatiera grande. Mantenere in frigo fin poco prima di servire.

Mescolare senape, aceto, olio, sale e pepe con un frullino in un piccolo contenitore.

Versare la miscela sull'insalata e mescolare bene prima di servirla.

I prodotti biologici, come quelli utilizzati in questa squisita ricetta, sono prodotti attraverso sistemi agricoli che mirano a proteggere e migliorare l'ambiente naturale.

Gli agricoltori biologici s'impegnano costantemente a proteggere il suolo, preservare le riserve d'acqua, accudire gli animali, conservare le piante selvatiche tipiche di zone agricole, e ad utilizzare energia ed altre risorse naturali in modo responsabile.

Ove possibile, essi cercano di riciclare materiali di scarto e sottoprodotti di piante e animali ed utilizzare risorse del posto.

Piuttosto che utilizzare fertilizzanti artificiali, per aumentare la fertilità del suolo, gli agricoltori biologici usano letame e concimi naturali contando sui micro organismi e sui lombrichi presenti nel terreno per dare nutrimento alle colture.

Combinando i tipi e le varietà di colture ed utilizzando antiparassitari naturali al posto di insetticidi artificiali, gli agricoltori biologici sono in grado di controllare i parassiti e le malattie in modo naturale, minimizzando contemporaneamente il rischio di inquinamento dell'acqua e la contaminazione del suolo.

Poiché l'uso di erbicidi non è consentito, gli agricoltori biologici utilizzano metodi alternativi per la gestione delle erbe infestanti, incluse la sarchiatura automatica e la rotazione delle colture.

Gli agricoltori biologici sono inoltre incoraggiati a piantare siepi come riparo per gli animali, per la flora e la fauna selvatica, per riparare il suolo dal vento e, di conseguenza, prevenirne l'erosione.

Gli agricoltori biologici mirano a produrre il proprio foraggio per il bestiame o ad acquistarlo da aziende agricole biologiche vicine.



Ristorazione collettiva e biologico

Il biologico nella ristorazione collettiva è una grande opportunità per i consumatori e costituisce uno sbocco importante per le produzioni di qualità.

Per la ristorazione scolastica in particolare, l'alimentazione biologica è un'occasione di promozione della salute e per svolgere una corretta educazione alimentare. Parallelamente, per il produttore di qualità, rappresenta uno sbocco chiaro e ben codificato nei requisiti necessari per l'impiego delle referenze.

Il prodotto biologico ha un valore diverso dal prodotto convenzionale e migliora la qualità (oggettiva e percepita) del servizio di ristorazione, senza appesantire in modo significativo i costi quando i menù siano ben concepiti.

In ogni caso la scelta di prodotti di qualità non è un costo, ma un investimento a lungo termine.

Utilizzare strategie per introdurre il biologico significa ridurre gli sprechi, rivedere i menù e le ricette in coerenza con quello che il biologico può offrire. Per esempio:

meno carne ma di maggiore qualità, più proteine vegetali e grammature corrette e adeguate.

Alla base di un corretto e virtuoso inserimento del biologico nella ristorazione collettiva, si pone un capitolato pensato per corrispondere alle caratteristiche produttive di un territorio e agli obiettivi che ci si prefigge per il consumatore. Non ha senso chiedere ortofrutta biologica di categoria extra o prima quando ci interessa la densità nutrizionale e l'assenza di residui, oppure chiedere il pregiato posteriore di un vitellone biologico se ci interessa solo avere del macinato.

Il biologico necessita di efficienza nel sistema, di riduzione delle intermediazioni lungo la filiera e, quando compatibili con la stagionalità, di prodotti del territorio.

Il biologico è amico dell'ambiente e della salute, bisogna organizzarlo al meglio per affiancare al consumo privato il consumo nella ristorazione collettiva.

www.sportellomensebio.it

ALIENI DALLA TESTA D'UOVO

Attenzione! Gli alieni dai capelli verdi invaderanno la tua cucina! Puoi fare il tuo alieno con la «testa» d'uovo e vedere come i semi di crescita che piante germogliano e diventano una «chioma» verde.

Cosa ti serve:

Le uova biologiche e la loro confezione • Penne o evidenziatori colorati • Batuffoli di cotone • Semi biologici di crescita.

1. Lava accuratamente e asciuga alcuni mezzi gusci d'uovo dopo una colazione a base di uova strapazzate. Su ogni guscio d'uovo disegna una strana faccia aliena.

2. Immergi per un po' i batuffoli di cotone in una ciotola d'acqua e mettili nei gusci. Spargi i semi di crescita sui batuffoli di cotone.

3. Rimetti i gusci d'uovo nella confezione e sistemali su un davanzale.

4. Nei prossimi giorni tieni il cotone sempre umido e guarda i capelli verdi che spunteranno agli «alieni».



Il Bio
angolo
dei bambini

The Alphabet of Ecology



Realizzato nell'ambito del progetto regionale BIOPERTUTTI
all'interno del piano d'Azione Nazionale per l'Agricoltura biologica del Mipaaf.

*Stampato con inchiostri a base vegetale
su carta riciclata 100% E2000 delle Cartiere Cariolaro di Vicenza*