



Associazione veneta dei produttori biologici AVEPROBI

Sede veneta di AMAB – Associazione Mediterranea Agricoltura Biologica

Sede veneta della sezione produttori di FEDERBIO

Aderente all'associazione RETE SEMI RURALI – www.semirurali.net

Sede operativa a (37050) Campagnola di Zevio (VR), via Alessandro Manzoni 99

C/c postale n° 70847447 (cin H, abi 07601, cab 11700)

info@aveprobi.org – www.aveprobi.org

Redazione a (30010) Cona (Venezia), corte Civranetta – Tf. 0426509136 — fidora@libero.it

Notiziario per calendaprile 2012

2 – Il gatto con gli stivali



*- Au secours, au secours, voilà Monsieur le
Marquis de Carabas qui se noie!*

È tutt'altro che conclusa la vicenda che la Guardia di Finanza di Verona cominciò a scoprire nel 2009, originata soprattutto da falsi certificati biologici dell'organismo tedesco QC&I Romania. Il ministero ha proposto un decreto su tre articoli allo scopo di migliorare il funzionamento del sistema di controllo, ma impraticabile ed inefficiente, se non per l'obbligo di scegliere un solo organismo di certificazione, senza alcun provvedimento per controllare efficacemente la merce proveniente da paesi stranieri.

È proprio questo il problema da affrontare con la massima urgenza, visto che tutti i certificati QC&I Romania risultano "non emessi" e dall'estero continuano ad entrare grandi quantità di prodotti biologici, che potrebbero non esserlo.

L'ultima riunione del Comitato consultivo è avvenuta il 20 febbraio, speriamo che entro marzo esca migliorata una nuova bozza del decreto ministeriale urgente.

Quanto alla revoca, o per essere precisi, la sospensione dell'accreditamento, di Biozoo s.r.l. da parte di ACCREDIA, sembra che manchino norme di riferimento e non si sappia bene che cosa fare.

Guido Fidora

Esiliate in America le piante transgeniche BASF

Il 16 gennaio 2012 un comunicato della Bayerische Anilin und Soda Fabrik (BASF), che è una delle maggiori produttrici chimiche del mondo (<http://www.basf.com/group/pressrelease/P-12-109>), informa che le attività produttive e commerciali sulle biotecnologie saranno concentrate nelle Americhe. La sede centrale della BASF Plant Science sarà trasferita dalla Germania alla Carolina del nord. La decisione è stata presa perché non ha senso economico investire in Europa per sementi transgeniche, avendo constatato che la maggior parte degli utilizzatori europei, dei coltivatori e degli stessi politici è contraria agli ogm in agricoltura.

Anche la BASF, come la Monsanto e la Bayer, da un paio di decenni aveva sviluppato un settore per lo studio e la produzione di sementi transgeniche. È nota la patata Amflora, approvata nel 2010 per la coltivazione in alcuni paesi europei, destinata alla produzione di un tipo d'amido d'un certo interesse industriale, ma che non ha avuto alcun successo commerciale. D'altra parte, l'India non ha approvato la coltivazione della melanzana transgenica BASF, la Cina, le Filippine e la Thailandia hanno sospeso il commercio del riso geneticamente modificato. Fondamentalmente, rimangono favorevoli agli ogm solo quattro paesi delle Americhe ed un'azienda ben amministrata deve adeguarsi alla realtà, benché dichiarati di essere convinti che la biotecnologia delle piante sia una tecnologia chiave per il XXI secolo.

g.f.

Ritorno al futuro con i cereali antichi

Un passato presente per una vita più lunga... e soprattutto sana

Il convegno organizzato dall'Aveprobi su "Biodiversità e salute" il 18 gennaio 2012 alla scuola agraria di Buttapietra, vicino a Verona, ha illustrato il primo progetto sperimentale in agricoltura biologica "Filiera corta dei cereali antichi", unico in Italia.

L'incontro ha dimostrato che recuperare il patrimonio alimentare perduto è oggi necessario. Infatti, le piante che abbiamo selezionato negli anni, scelte perché molto produttive, sono peraltro vulnerabili alle malattie. Per i produttori bio il problema è, quindi, letteralmente "alla radice": dobbiamo capire quali sementi siano adatte ad un dato ambiente e siano, di conseguenza, più resistenti. Questo ci permette di intervenire sempre meno con prodotti inquinanti.

La sperimentazione in corso ha prodotto 100 quintali di farro monococco nel 2010 e nel 2011, che deve essere decorticato ma è di qualità eccelsa, sia dal punto di vista gustativo che nutrizionale.

Tornare a coltivare questo cereale comporta molti vantaggi: ripristinare la biodiversità indispensabile per la salute, portare avanti tradizioni e culture locali, favorire il reddito delle comunità con minor impatto sull'ecosistema, come sottolinea SILVIO PINO. Al momento, infatti, riso, frumento e mais coprono il 60% del mercato, a causa dell'erosione genetica, dell'abbandono delle varietà autoctone e della semplificazione, che hanno portato a coltivare solo poche varietà.

Il farro monococco, o piccolo farro, è una delle specie più antiche coltivate dall'uomo ed è fondamentale per un progetto di filiera corta, già nata, tra aziende biologiche, mulini e panificatori, gas e singoli consumatori. Oltre a ridurre l'impatto ambientale, l'uso di fitofarmaci e il consumo delle risorse, è perfetto per la dieta mediterranea.

Questa iniziativa ha solide basi scientifiche. DANIELE DEGL'INNOCENTI, ricercatore dell'Università di Verona, dimostra con dati alla mano che le malattie cronico-degenerative occidentali (ipertensione, obesità, malattie cardiovascolari etc...) sono direttamente collegate allo stile di vita. Pochi sanno che la nostra speranza di salute è inferiore alla speranza di vita: viviamo di più, ma con spese sanitarie enormi. Dobbiamo capire che l'alimentazione è un investimento a lungo termine e la sua qualità, anche sanitaria, determina il nostro futuro. È vero, possiamo misurare la qualità dei nostri cibi e verificare la presenza di sostanze come pesticidi o antibiotici, ma non basta.

Il corpo umano non si preoccupa dei singoli limiti di legge che controllano il singolo cibo, perché somma le piccole quantità di ciascuno, creando un "multiresiduo" pericoloso, che va ben oltre le microquantità delle singole sostanze tossiche permesse. Per questo, bisognerebbe ristudiare le proprietà degli alimenti con un'ottica più ampia, perché con la selezione industriale che hanno subito non ci proteggono più.

Nello specifico, il medico nutrizionista PAOLO PIGOZZI mostra che il farro monococco, pur con qualche difficoltà nella lievitazione, è ricco di proteine di cui solo la metà è glutine: è quindi ottimo per le diverse forme di intolleranze che si stanno sviluppando. Non solo: è molto più ricco di fibre e aiuta a prevenire patologie croniche, metaboliche e cardiovascolari.

Regola l'intestino, evita l'innalzamento della glicemia, aumenta la sensibilità all'insulina dei diabetici e diminuisce il colesterolo. Negli anni, migliora la composizione della flora batterica intestinale, fondamentale per la sopravvivenza: aumenta il sistema immunitario, previene intolleranze ed allergie, ma anche il cancro all'intestino. Ricco di proteine di qualità, il farro monococco previene molti altri disturbi e si rivela un alimento prezioso, completo e conveniente per l'ambiente, ma anche per il consumatore.

Commercializzato con la filiera corta, rafforza il legame con il produttore e, oltre a conservare la stagionalità e la memoria storica, è meno soggetto alla variazione dei prezzi.

Alla fine del convegno abbiamo condiviso un momento di convivialità degustando quello che ci auguriamo sarà l'antico cereale del futuro, con squisite ricette del Mulino Rosso, del panificio Ceres, della pizzeria La Fontana.

Se di nostalgia si tratta non è "del passato", come sottolinea TIZIANO QUAINI dell'Aveprobi, ma del mangiare genuino.

Oriana Fasoli