



Carni
da agricoltura
biologica

Fattoria alle Origini®

ECCO COSA DEVE ESSERE RIPORTATO NELL'ETICHETTA DI UN PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO

Cerchiamo il logo verde

Si fa presto a dire prodotti biologici, quando nei punti vendita le confezioni possono trarre facilmente in inganno i consumatori. Ma allora come riconoscerli con certezza? Innanzitutto dobbiamo cercare l'apposito logo rettangolare su sfondo verde, con delle stelline che compongono la sagoma di una foglia. L'etichetta deve inoltre riportare la dicitura Agricoltura Biologica o Allevamento Biologico/Regime di controllo CEE. Devono essere inoltre segnati la data di raccolta, produzione o macellazione del prodotto, la sigla del paese di provenienza, la sigla dell'ente certificatore, il codice dell'azienda e quello della partita del prodotto. L'elenco completo degli organismi di certificazione biologica nazionali, riconosciuti con decreto del Mini-



sterio delle Politiche Agricole e Forestali, è reperibile al sito dell'Aiab, Associazione italiana per l'agricoltura biologica (www.aiab.it).

Per coloro che fossero ancora scettici, va sottolineato infine che l'agricoltura biologica è

l'unica forma di agricoltura controllata in base a leggi europee e nazionali. Non si basa, quindi, su autodichiarazioni del produttore, quanto piuttosto su un Sistema di Controllo uniforme in tutta l'Unione Europea. Le aziende che intendono avviare

la produzione biologica notificano quindi la propria intenzione alla Regione e ad uno degli Organismi di controllo autorizzati.

L'Organismo procede alla prima ispezione con propri tecnici specializzati che esaminano l'azienda e prendono visione dei diversi appezzamenti, dei magazzini, delle stalle e di ogni altra struttura aziendale. Se dall'ispezione emerge il rispetto della normativa, l'azienda viene ammessa nel sistema di controllo, e avvia la conversione, un periodo di disintossicazione del terreno, che può durare due o più anni. Solo allora il prodotto può essere commercializzato come da agricoltura biologica. L'Organismo provvede in seguito ad effettuare più ispezioni l'anno, anche a sorpresa (fonte Aiab).

OTTENUTI CON METODI DI PRODUZIONE ETICI

Ora ci sono anche gli abiti biologici

Parlando di biologico, si pensa subito all'alimentazione. Ma negli ultimi tempi quella stessa filosofia ispirata ad una maggiore attenzione alla natura e alla riduzione di prodotti chimici si è estesa anche ad altri ambiti produttivi. Come ad esempio l'abbigliamento biologico. Si tratta di abiti realizzati in materiali naturali, ottenuti secondo metodi ecologici e sostenibili, come il cotone e la canapa. Il più delle volte, inoltre, gli abiti bio promuovono coltivazioni etiche e solidali, accanto alla manifattura

tradizionale. Dunque una precisa scelta etica, espressa anche da numerosi grandi marchi attraverso linee dedicate. Non c'è che l'imbarazzo della scelta quanto ai modelli, per uomo, donna e bambino. Si va dalle tute per i più piccoli a t-shirt, cappotti e pantaloni della moda uomo-donna, senza dimenticare accessori come le borse in pelle vegan o i gioielli fatti a mano. Degne di nota, infine, le linee pensate per sostenere i Paesi in via di sviluppo mediante design e produzione in loco.

L'ITALIA È PRIMO PRODUTTORE MONDIALE

Vino bio, un successo tra i consumatori

Non si arresta il successo del vino bio, che in Italia fa registrare numeri da record. Il nostro Paese è infatti al primo posto nel mondo per quantità prodotte e al secondo posto in Europa per superficie vitata dopo la Spagna (dati FIRAB e AIAB). Un successo destinato a cre-

scere ulteriormente, se si pensa che secondo Wine Monitor Nomisma, il 38% dei consumatori che non beve vino bio ha dichiarato di non farlo semplicemente perché non trova il vino a marchio bio nei negozi/ristoranti frequentati e ben il 90% ha dichiarato di essere interessato



ad acquistare il brand del vino preferito se questo inserisse una linea a marchio bio. A caratterizzare il vino bio è il metodo di coltivazione: mentre nelle

produzioni tradizionali si utilizzano sostanze chimiche, pesticidi e fitofarmaci, nella coltivazione bio si usano solo prodotti naturali come rame e zolfo.



Carni
da agricoltura
biologica

Fattoria alle Origini®

PUNTI VENDITA:

PADOVA - Sottosalone 1/2

Piazza delle Erbe - tel. 049 654380

RONCAGLIA presso Centro Comm.le NATURASì

Via G. Parini, 2 - Roncaglia di Ponte San Nicolò (Pd) tel. 049 8961534

PADOVA all'interno di NATURASì - Via Vicenza, 12 - Tel. 049 8711568



Carni
da agricoltura
biologica

Fattoria alle Origini®

I PRODOTTI BIOLOGICI SONO OTTENUTI SENZA IL RICORSO A SOSTANZE CHIMICHE E PESTICIDI

Gli italiani non hanno dubbi: meglio icibi naturali

Ormai il biologico ha un ruolo da assoluto protagonista nelle tavole degli italiani. Una categoria di alimenti, questa, che viene percepita come sinonimo di benessere, genuinità e rispetto per la natura. Ma non tutti sanno con esattezza come si traducono all'atto pratico questi principi.

Bisogna sapere che i prodotti biologici seguono un percorso diretto dal campo alla tavola, senza mai venire in contatto con pesticidi, additivi chimici e altre sostanze di sintesi, che potrebbero risultare dannose per l'uomo e per l'ambiente. Senza contare che, grazie al metodo naturale con cui vengono coltivati e trasformati, mantengono inalterato il proprio equilibrio di sali minerali, vitamine e proteine, che rappresentano dei componenti preziosi per la nostra alimentazione.

E proprio per garantire al consumatore questi standard di qualità, i prodotti coltivati secondo l'agricoltura biologica vengono sottoposti a controlli periodici in ogni fase di lavorazione da parte di organismi autorizzati dal Ministero delle Risorse Agricole, conformemente al regolamento CEE, attraverso tecnici specializzati e laboratori certificati.

La svolta green nella spesa degli italiani trova l'ennesima conferma dai dati della Coldiretti, in



Gli acquisti
sono sempre
più guidati
dalla genuinità
dei prodotti

I prodotti bio
confezionati
segnano
un aumento
record del 20%

I PRODOTTI GLUTEN FREE

Fino a 10 anni fa si parlava molto poco di celiachia. Oggi invece le cose sono molto cambiate, perché purtroppo questo disturbo interessa una fetta molto più consistente della popolazione, che oltretutto è in costante aumento. Secondo i dati dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) si stima che un italiano su 100 sia celiaco e che ci sarebbero, solo nel Bel Paese, circa 600.000 malati anche se le diagnosi ufficiali sono molte meno. Nonostante oggi siano stati chiariti molti meccanismi alla base dello sviluppo della malattia, la diagnosi resta difficile e si basa su test di laboratorio e sulla biopsia endoscopi-

ca intestinale. Al momento la cura più efficace consiste nell'eliminare il glutine dalla dieta. Per fortuna sugli scaffali dei supermercati esistono diversi prodotti privi di glutine, dalla pasta ai biscotti a tanti altri prodotti da forno che altrimenti sarebbero da bandire dalla tavola. Ma il problema non interessa solo pane e pasta: la proteina è spesso "nascosta" anche in prodotti insospettabili come gli affettati o addirittura in alcuni farmaci. La massima garanzia di sicurezza è data dalla presenza nell'etichetta del logo con la spiga barrata, che certifica l'idoneità al consumo da parte dei celiaci.



Carni
da agricoltura
biologica

Fattoria alle Origini®

PUNTI VENDITA:

PADOVA - Sottosalone 1/2
Piazza delle Erbe - tel. 049 654380

RONCAGLIA presso Centro Comm.le NATURASì
Via G. Parini, 2 - Roncaglia di Ponte San Nicolò (Pd) tel. 049 8961534

PADOVA all'interno di NATURASì - Via Vicenza, 12 - Tel. 049 8711568