

Senigallia, 22 aprile 2013

Marca d'autore. Il Biologico in una regione" - Comunicato stampa – 22 aprile 2013

Domenica scorsa si è svolto il workshop "Marca d'autore. Il biologico in una regione" organizzato dal Consorzio Marche Biologiche. Il Monastero di Montebello di Isola del Piano è stato lo scenario ideale per un appuntamento particolarmente interessante, che ha coinvolto i gestori dei punti vendita di Campagna Amica e altri addetti ai lavori.

È stata l'occasione per illustrare le grandi qualità delle coltivazioni e produzioni biologiche all'interno di un sistema in continua evoluzione come la macrofiliera biologica marchigiana.

Il Presidente del Consorzio Marche Biologiche dott. Francesco Torriani ha presentato la filiera regionale biologica, concentrando l'attenzione soprattutto sulle tematiche riguardanti gli aspetti economico-produttivi e normativi. "Il punto di partenza - ha detto Torriani - è la sostenibilità ambientale, economica e sociale dell'attività produttiva. Un altro punto centrale - ha continuato il Presidente - è quello dei regolamenti comunitari che normano tutto il settore dando al consumatore la garanzia sulla qualità dei prodotti biologici. Garanzie che vengono rafforzate dai controlli e dalle certificazioni." Nella sua relazione Torriani ha inoltre sottolineato come i cittadini-consumatori possano avere dei riferimenti certi per individuare i prodotti biologici attraverso la corretta lettura dell'etichetta. Infatti dal 1 luglio 2010 per i prodotti alimentari biologici preconfezionati è diventato obbligatorio riportare il logo comunitario che contraddistingue appunto i prodotti biologici. Sotto al logo comunitario deve apparire anche l'indicazione del luogo dove le materie prime grezze dei prodotti sono state coltivate. Questa indicazione può riportare la dicitura di 'EU', 'non-EU', o il nome di un Paese specifico, in Europa o fuori, dove sono stati coltivati il prodotto o le sue materie prime. Quindi per i prodotti biologici che utilizzano ingredienti italiani, sotto il logo comunitario, sarà riportata la dicitura Agricoltura Italia.

Il Presidente del Consorzio Marche Biologiche ha poi parlato della filiera biologica i cui obiettivi sono quelli di raggiungere un maggior livello di aggregazione tra i partecipanti al fine di incrementare e migliorare la redditività delle produzioni agroalimentare, far crescere ulteriormente l'interesse per il settore dell'agricoltura biologica, sia nei confronti dei consumatori che nei confronti delle istituzioni; aumentare e qualificare la produzione biologica della nostra regione; promuovere l'innovazione di processo e di prodotto; razionalizzare e migliorare l'intera logistica della filiera regionale biologica, dalla produzione alla commercializzazione; garantire lo sbocco di mercato ai prodotti alimentari generati dalla filiera; migliorare la sostenibilità ambientale delle attività di filiera.

Un intervento molto apprezzato è stato quello della biologa dott.ssa Daniela Bellini, che ha definito le qualità e le proprietà dei cereali e dei suoi trasformati, in particolare della pasta.

Le materie e tutti i passaggi che portano alla trasformazione sono fondamentali. L'essiccamento, in particolare modo, è il punto cruciale. Le basse temperature (meno di 65°) e tempi lunghi (22 ore per la pasta lunga, 10 per quella corta) consentono di mantenere inalterate le caratteristiche della materia prima utilizzata e di confermarle nel prodotto finito. Le caratteristiche di una pasta di qualità devono essere: colore uniforme e brillante giallo dorato, privo di punti neri; dopo la cottura deve essere tenace, elastica, non ammassata e deve rimanere al dente; ed è importante partire da una semola con un buon contenuto di proteine (superiore al 12%).



La dott.ssa Bellini ha poi parlato dei grani e della necessità della qualità, concentrando l'attenzione sul frumento duro e i Grani Antichi (Cappelli, Graziella Ra, Farro Dicocco).

“Ma ci sono almeno sette buoni motivi per mangiare la pasta - ha concluso Bellini -: con la pasta si migliora non solo il metabolismo, ma anche l'umore. Il glucosio della pasta favorisce la sintesi dell'ormone del benessere; abbinata ai legumi costituisce fonte di nutrimento completo, in cui le proteine dei cereali si completano con quelle delle leguminose; la pasta, a differenza di altri alimenti di origine proteica, non sottopone reni e fegato ad un superlavoro; la pasta se consumata integrale, è una fonte primaria di fibre”.

È seguito poi l'intervento di Tommaso Di Sante, produttore locale e Presidente Provinciale della Coldiretti, che ha messo in evidenza l'importanza del legame tra produzione di qualità e territorio. Infine, Giovanni Girolomoni, produttore biologico e Presidente di Gino Girolomoni Cooperativa, ha concluso la giornata, presentando l'intera gamma della produzione della filiera regionale biologica e guidando la visita dei partecipanti al Monastero di Montebello e al Pastificio Girolomoni.

Il Consorzio Marche Biologiche, che associa tutte le principali realtà cooperative della Regione Marche impegnate in agricoltura biologica, ha un ruolo fondamentale nella promozione del biologico, per questo ha già realizzato eventi e altri ne realizzerà durante tutto l'anno in tutta la regione, in Italia e all'estero.

Ufficio stampa Con Marche Bio

Il Presidente

Francesco Torriani

Legale rappresentante