

Consorzio Marche Biologiche, pionieri di una nuova agricoltura

Publicato il 03-05-2019

Mangiare sano e mangiare bene oggi è possibile, recuperando saperi e sapori genuini come la pasta di grano duro biologica prodotta con un'essiccazione lenta, oltre alla pasta di grani antichi, farine, legumi e cereali.

Il Consorzio

Il **Consorzio Marche Biologiche** sta riproponendo, in un'epoca caratterizzata da produzioni intensive, un modo antico e sostenibile di fare agricoltura ma allo stesso tempo estremamente innovativo. Una realtà che riunisce circa 300 imprenditori agricoli dell'intera filiera biologica marchigiana.



Nato nel 2010, il Consorzio si pone come obiettivo quello di individuare strategie comuni per valorizzare il biologico delle Marche in una logica di filiera, rafforzando la presenza delle specialità regionali Bio sui mercati italiani ed europei. Una regione, le Marche, che ha dato i natali ad alcuni fra i pionieri del biologico in Italia, ha una vivacità produttiva che l'ha portata negli ultimi decenni a ricoprire il ruolo di "apripista" riguardo a un modo migliore di fare agricoltura.

Le cooperative che hanno aderito al Progetto Integrato di Filiera Agroalimentare nell'ambito del PSR Marche 2014/2020 sono tre: "Gino Girolomoni", "La Terra e il Cielo" e "Montebello". La "**Gino Girolomoni**" è stata fondata dall'omonimo imprenditore, uno dei padri dell'agricoltura biologica italiana, all'inizio degli Anni Settanta del secolo scorso. Oggi associa circa 30 produttori bio, tra aziende agricole singole, cooperative e consorzi, ed è specializzata nella trasformazione dei prodotti bio, in particolare dei cereali in pasta, e nella loro commercializzazione.

"**La Terra e il Cielo**", attiva dal 1980, è tra le prime cooperative del settore. Oggi annovera al suo interno 110 produttori biologici, per una superficie complessiva di 2.000 ettari; è apprezzata a livello internazionale per la valorizzazione delle produzioni conferite dalle proprie aziende associate, in particolare frumento duro e farro.

"**Montebello**", costituitasi nel 2008 con l'obiettivo di favorire l'aggregazione delle produzioni biologiche di aziende singole. Associa circa 200 produttori per una superficie complessiva di circa 15.000 ettari.



Valorizzare le tradizioni contadine

Entrare all'interno delle aziende agricole che compongono queste tre realtà aggregative, significa immergersi in una dimensione molto speciale per l'agricoltura del XXI secolo. Il buono e il bello delle antiche tradizioni contadine sono recuperate e valorizzate, al fine di portare sulla tavola i più autentici sapori di un tempo. Dalle colline e dai declivi che animano la geografia fisica della regione Marche nascono eccellenze come la pasta di semola di grano duro, o la pasta di semola di grani antichi, o ancora farine, legumi e cereali "alla maniera di una volta".

I prodotti della filiera

La **pasta di semola di grano duro** è la produzione principale della filiera regionale biologica ed è ottenuta da grani duri, attraverso una lenta essiccazione e basse temperature per conservare intatte tutte le proprietà nutritive del grano. È disponibile anche trafilata al bronzo.

La pasta di semola di grani antichi è prodotta con varietà dimenticate, come il frumento duro varietà Cappelli, oppure grani che venivano coltivati nell'antichità nel Mediterraneo, come il Farro e il Grano turanico venduto, quest'ultimo, con il nome commerciale di Graziella Ra.

Ci sono poi i **cerali** come l'orzo, il farro perlato e il miglio decorticato, per un'alimentazione varia e completa. I prodotti dalla filiera biologica marchigiana sono tutti tracciati, dalla produzione in campo fino al prodotto confezionato, e certificati per una garanzia di gusto e qualità.

Le farine di grano tenero – 0, 00, integrale, di tipo uno e di tipo due – sono prodotte utilizzando grani della tradizione provenienti dalle colline marchigiane, coltivati con metodo biologico. Per fare in casa torte, pane, pizze, e piadine.

Mai dimenticare infine fagioli, piselli, ceci o lenticchie! **I legumi Bio** prodotti nelle Marche sono un'ottima fonte di proteine vegetali e sali minerali. Sono inoltre sempre più apprezzati dai consumatori anche come validi sostituti della carne.

Il Caffè d'orzo è ottenuto dalla varietà "Mondo", che era stata dimenticata e ora riscoperta, coltivata, torrefatta e macinata all'interno dalla filiera biologica.



100% Agricoltura biologica

Una ricchezza di tradizioni e di sapori è ottenuta con un sistema di agricoltura biologica al 100%, che si pone l'obiettivo quello di migliorare l'ambiente e offrire al consumatore prodotti agroalimentari di qualità.

Tutti gli associati al **Consorzio Marche Biologiche** rispettano i cicli della natura e garantiscono l'assenza di residui di sostanze di sintesi chimica nell'ambiente e nei prodotti. L'uso di organismi geneticamente modificati (**OGM**) è vietato per tutti gli aderenti al Consorzio, sia per quanto riguarda le varietà coltivate, sia per quanto riguarda gli ingredienti utilizzati per produrre gli alimenti.

Con il **Consorzio Marche Bio**, buona salute e sana alimentazione trovano l'ideale punto d'incontro.

Per ulteriori informazioni: www.conmarchebio.it e profilo Facebook **Con Marche Bio**