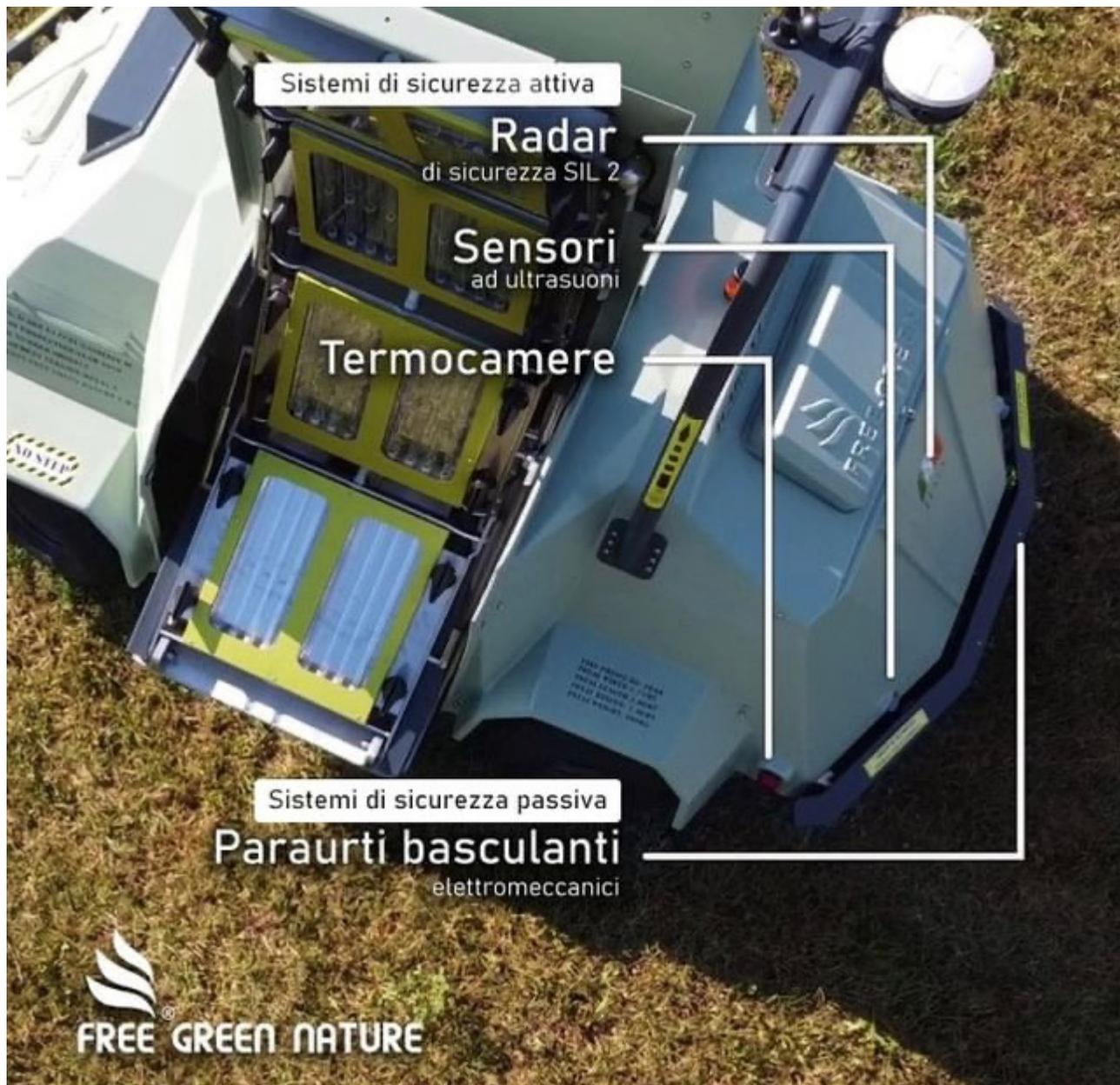


Raggi UV-C, un aiuto prezioso per la viticoltura sostenibile. #ICAROX4

Il mio approfondimento di oggi è sui **raggi UV-C**, o meglio, sul loro potere germicida. Mi riferisco a radiazioni elettromagnetiche con una lunghezza d'onda tra i 100 e i 280 nanometri capaci di neutralizzare gli agenti biologici responsabili dell'insorgenza delle principali malattie crittogamiche della vite, e non solo. Be', fin qui direi proprio nulla di nuovo, visto che le capacità antibatteriche e antimicotiche di queste onde sono state sperimentate già nel 1929. **Un valido aiuto per ridurre, o addirittura eliminare, i molti trattamenti fitosanitari purtroppo necessari in viticoltura.** Mi chiedo a questo punto cosa si stia aspettando ad utilizzarli?! La risposta è semplice: la giusta tecnologia!

Ebbene, c'è un progetto di tecnologia verde tutto italiano, e più precisamente trevigiano: **ICARO X4**. Un robot che irradia raggi UV-C creato per **abolire totalmente la chimica in agricoltura** con una capacità massima di copertura di 10 ettari. Un rover ibrido con un proprio laboratorio ambientale installato nell'area che deve trattare in grado di rilevare attraverso sensori la velocità del vento, la temperatura, l'umidità, il punto di rugiada, la pioggia e altri parametri utili.

Una progettazione quasi in dirittura d'arrivo sviluppata da una startup innovativa – **Free Green Nature** – fondata da due soci che, grazie alla loro esperienza, hanno coniugato meccanica ed elettronica. Il risultato di questo impegno ha dato vita ad un'unità robotica che risponde alle esigenze di una **viticoltura sempre più sostenibile**. Un sogno di tanti, soprattutto di chi vuol far bene all'ambiente.



L'effetto dei raggi UV-C sul DNA di batteri, lieviti e virus è noto da tempo. **L'irradiazione diretta di onde elettromagnetiche lunghe 260 nanometri, danneggiando irreparabilmente il DNA di questi microrganismi patogeni, ne impedisce la riproduzione.** Mi chiedo però come questa unità robotica si comporti con tutte le altre forme di vita così importanti nel complesso ecosistema del vigneto.

Per chiarire i miei dubbi ho rivolto alcune domande a Valter Mazzarolo, direttore ricerca e sviluppo di Free Green Nature.

- **A proposito di viticoltura biologica la salvaguardia degli insetti utili è molto importante per il rispetto**

del complesso ecosistema presente in vigna. Ho letto che l'unità robotica che avete progettato prevede un trattamento accompagnato da un potente getto d'aria che ha la funzione di muovere il fogliame per irrorare tutte le parti della vite e nel contempo allontanare gli insetti utili. Dico bene?

Si corretto, questa è una conseguenza, anche se in realtà la funzione è utile anche per altri aspetti facenti parte dei nostri segreti industriali e brevettati.

- **Come già scritto ICARO X4 irradia raggi UV-C, radiazioni elettromagnetiche con proprietà antibatteriche e antimicotiche. Ribadito ciò, mi chiedo se, oltre ad eliminare funghi e batteri, possa avere un effetto distruttivo anche sugli altri microrganismi presenti nel vigneto. Mi riferisco in particolare ai lieviti naturali, funghi unicellulari presenti sulla vite, la cui presenza è importante per quei viticoltori che, attraverso le fermentazioni spontanee, si prefiggono di ottenere vini naturali con maggiore identità.**

Il trattamento non è propriamente un killer distruttivo, dipende dall'energia che andiamo a "irrorare" in quanto è gestita dal computer centrale che provvede a una discesa graduale per consentire lo sviluppo e riformazione prima della vendemmia, con delle tabelle in funzione dei parametri ambientali raccolti da una stazione di analisi posta sul campo. Va da se che l'Italia è la patria degli inventori, ma aziende del nostro livello che hanno investito milioni di euro e 28 anni di ricerca certamente non "scivolano" su queste banalità facilmente risolvibili, al contrario ci sono aspetti ben più importanti che custodiamo gelosamente.

- **ICARO X4 agisce di notte e in completa autonomia per la sicurezza dell'uomo. Una macchina pensata anche per le piccole produzioni e per la viticoltura eroica?**

No il robot agisce anche di notte per altri aspetti fondamentali alla riuscita del sistema di protezione, dipende da quale malattia deve essere debellata o meglio neutralizzata. Se oidio o peronospora, la protezione per operatori quindi l'uomo, è asservita da sistemi elettronici attivi e passivi certificati SIC2 per la navigazione autonoma.

Cinzia, la nostra azienda sta preparando una produzione automatizzata e robotizzata di qualità ai massimi livelli tecnologici. La speranza è di essere un esempio per le future generazioni.

Free Green Nature www.freegreen-nature.it Via del lavoro,
31B – Colle Umberto (TV)

Credit photo Free Green Nature

Una storia di agricoltura in Brianza: Cascina Bressanella

Ambientarsi nel luogo in cui si vive seguendo le proprie passioni, la mia prima regola, fondamentale per conoscere ed apprezzare ciò che ci circonda.

Da pochi mesi, nuovamente, ho voltato pagina e luogo di residenza. Vivo in Brianza, terra verde e piena di buona

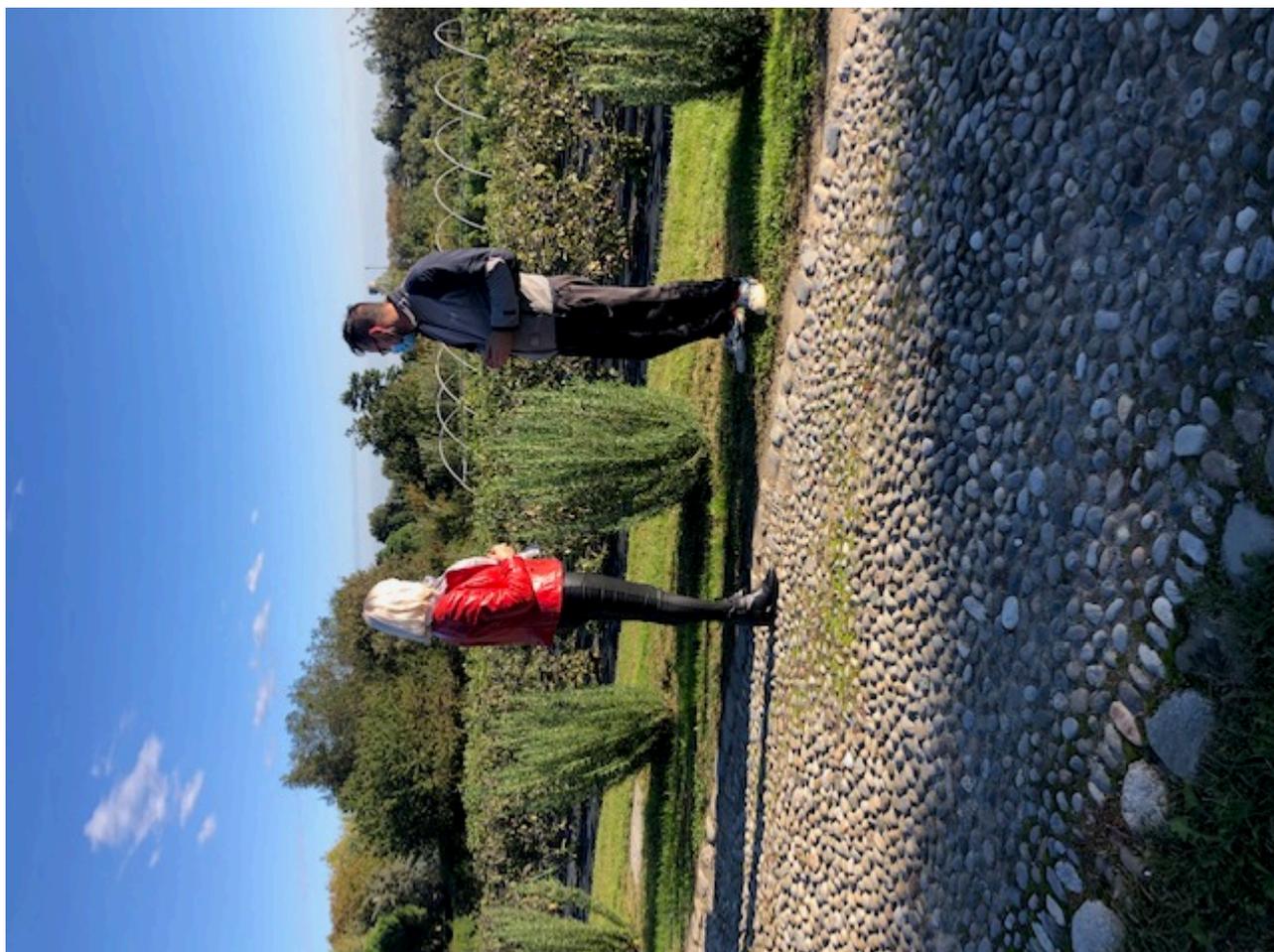
energia, quella della natura. Dalle mie finestre, dovunque io guardi, vedo alberi. Essenziale, vitale, rigenerante. Dopo settimane di peripezie e intoppi burocratici legati al mio trasloco, ma soprattutto al periodo difficile che tutti stiamo vivendo, finalmente ho iniziato ad esplorare il territorio che mi circonda. E' così che ho passato l'estate, documentandomi sulle realtà circostanti – storiche artistiche e produttive – e andando su e giù per le vallate brianzole. Vi assicuro, davvero sorprendenti! Sapere che vicino a Monza e a Milano, città metropolitane, ci sia questo polmone verde è rassicurante e rincuorante.



Oltre a documentarmi, avendo la necessità di fare buoni acquisti, durante il mio girovagare ho conosciuto la Cascina Bressanella. Una storia di agricoltura nata ben trentacinque anni fa nella bella Brianza grazie alla passione di una donna, fondatrice e attuale socia, che, dopo aver conseguito una laurea in scienze delle produzioni animali, ha avviato

un'attività a pochi chilometri dalla sede attuale dell'azienda agricola. Un allevamento di animali da cortile – anatre, faraone, capponi, polli ecc. – che col passare del tempo l'hanno portata ad ampliarsi. L'acquisto di un appezzamento di quattro ettari di terra e il desiderio di passare ad un allevamento di conigli, più vicino alla sua specializzazione universitaria e agli studi fatti su questo animale, diedero origine alla Cascina Bressanella. Negli anni a seguire l'attività agricola ebbe una nuova svolta: il passaggio alla coltivazione di frutta e ortaggi, ma soprattutto, l'intuizione dell'importanza della consegna a domicilio.

Creare una vera relazione di fidelizzazione con il cliente, capire i suoi gusti, proporre i prodotti di stagione, la portarono a raggiungere circa trecento consegne alla settimana nei comuni limitrofi di Monza. Un'attenzione al consumatore che la premiò con la costituzione nel 2015 di una vera società agricola istituita insieme alla figlia e il genero. E' con lui, socio più attivamente impegnato nell'azienda, che mi sono confrontata chiacchierando a lungo. Laureato in consulenza pedagogica, compiuti i 33 anni, ha lasciato completamente la sua attività per impararne un'altra, nella natura e per la natura. Un richiamo all'agricoltura dovuto anche alle sue origini contadine. In realtà io credo che ogni esperienza lavorativa apporti conoscenza e capacità. Sono poi l'affiancamento, l'ascolto di chi ha maturato competenze, gli studi e la ricerca, a formarci ed avviarci verso nuove vite lavorative. Un impegno che ha permesso alla società il riconoscimento a IAP (imprenditori agricoli professionali).



Tre ettari circa di coltivazione orticola e un ettaro e mezzo dedicato alla frutta, tra cui uva da tavola, piccoli frutti, susine, il fico della Brianza, pere e mele, con il minimo utilizzo di prodotti fitosanitari e con prodotti ad estrazione vegetale che non contrastino insetti utili al ciclo vegetativo delle colture, nel rispetto della biodiversità. Gli impianti sono di nuova generazione ad alta densità, con piante messe a 80/100 cm l'una dall'altra. L'origine e il tracciamento dei semi garantiti dal passaporto. Dal 2015 è nata anche una piattaforma online attraverso la quale si può procedere direttamente con gli ordini di frutta e ortaggi. Oggi l'attività dell'azienda è supportata da due dipendenti stabili e dalla collaborazione stagionale con contratti a chiamata, che spesso rientrano nella cerchia dei ragazzi che si sono formati durante il tirocinio scolastico all' ENAIP, l'ente di formazione professionale nel settore agricolo di Monticello Brianza: www.enaiplombardia.eu . Inoltre, con lo sportello-lavoro gestito dal comune di Casatenovo, la società si avvale

di tirocini annuali che prevedono percorsi di recupero.

Alla mia domanda sull'eventuale difficoltà di reclutamento di personale, tanto lamentata dagli agricoltori, mi ha fatto piacere ascoltare la doppia valenza del problema. In effetti, spesso le difficoltà nascono nell'incapacità degli stessi imprenditori agricoli nel non vedere in profili giovani dei percorsi formativi, senza necessariamente aspettarsi operatori fatti e finiti. Per costruire bene, anche nella formazione agricola, serve tempo e pazienza.



Cascina Bressanella, una società di agricoltori attenta agli equilibri in tema di sostenibilità, la cui crescita è supportata da un consulente agronomo – che per sua formazione è vicino a metodologie a carattere biologico – e da un tecnico alimentare, per la fase della trasformazione. Una storia di agricoltura che rispetta la tradizione contemplando l'innovazione, il più possibile vicina alla natura e a

disposizione del territorio.

Cascina Bressanella www.cascinabressanella.it

Via della Cascina Selva 11

Besana in Brianza (MB)

L'ambiente va salvaguardato, ma soprattutto, va rigenerato! NeoruraleHub

Rigenerare l'ambiente... ma come?! Per certo ognuno di noi può qualcosa. Ad esempio, potremmo iniziare tutti semplicemente piantando un albero. A dir la verità c'è una legge dello stato – la Legge n. 10 del 14 gennaio 2013 – che prevede l'obbligo per i comuni sopra i 15.000 abitanti di porre a dimora un albero nel territorio comunale per ogni bambino nato o adottato. Per dirla tutta è stato persino istituito presso il Ministero dell'Ambiente un Comitato competente per lo sviluppo del verde pubblico, con lo scopo di vigilare e ricevere le informazioni specifiche riguardo la piantumazione. Eppure in molti comuni tale obbligo non viene rispettato a causa della mancanza di fondi. Per lo meno così giustificano gli amministratori. Che tristezza...

La questione sulla salvaguardia dell'ambiente e sui cambiamenti climatici è cosa seria e ormai dibattuta da anni. La verità è che più che dibattiti servono sempre più azioni concrete che mirino a ricreare ecosistemi. A questo proposito mi torna alla mente un film documentario del 2014 – Il sale della terra – che testimonia come in vent'anni il fotografo brasiliano Sebastião Salgado, insieme alla moglie Lélia Deluiz Wanick, abbiano 'rigenerato ambiente' in un'area desertica di

600 ettari. La deforestazione selvaggia di questo territorio del Brasile adibito un tempo a pascoli inaridì la terra, lasciando desolazione e assenza di natura. Salgado, deciso a ricostituire quella biodiversità che era stata distrutta, ripiantò nella sua proprietà circa due milioni di alberi ricreando l'ambiente di un tempo, rigenerando natura. Un film documentario istruttivo che tutti dovremmo vedere e su cui molto dovremmo riflettere.

Fortunatamente è in atto da tempo un movimento incessante animato dalle nuove generazioni: **Fridays for Future**. Sono molto orgogliosa di questi giovani, perché hanno una mentalità aperta e determinata a fermare i meccanismi che stanno portando la Terra a ribellarsi. L'obiettivo delle manifestazioni in corso in tutto il mondo è infatti quello di far rispettare l'Accordo di Parigi del 2015 finalizzato a mantenere il riscaldamento globale sotto 1,5 gradi Celsius.

Dobbiamo agire velocemente, perché sono convinta che la Terra ci possa salvare, se sapremo salvare lei.



Riflessioni che mi hanno portato a cogliere con interesse l'invito a visitare NeoruraleHub, un comprensorio rurale di 1.700 ettari nato nel 1996 tra le province di Pavia e Milano, grazie alla volontà e alla passione per l'ambiente dell'ingegner Natta, suocero dell'ing. Piero Manzoni, Amministratore Delegato di questa realtà. Un territorio un tempo deserto agricolo che mi ha riportato alla mente l'esempio di Sebastião Salgado in Brasile. In oltre vent'anni di ricerca e sviluppo è stato trasformato in un modello di sostenibilità agricola ed ambientale in cui si sono ricreate le giuste condizioni di biodiversità.



Un'area rinaturalizzata con circa 78 ettari di bosco e 107 ettari di aeree umide che accoglie l'Innovation Center Giulio Natta, centro di risorse per start up innovative nel mondo dell'agrifood. Sede del comparto di agricoltura 4.0, dell'unità di ricerca e sviluppo su nuove biotecnologie per l'agricoltura e l'ambiente, e di quella specializzata in efficientamento energetico dei processi industriali delle aziende agri-food. In parallelo è stato creato il brand 'Cavalieri d'Italia' che vanta la certificazione 'Biodiversity Alliance' da parte di CCPB, ente che certifica prodotti biologici ed eco-sostenibili, agroalimentari e non.



Un incubatore di startup che accoglie laboratori di ricerca e soluzioni innovative e sostenibili nell'ambito agrifood. Di particolare interesse la presenza di un campo sperimentale per lo sviluppo di estratti di piante medicinali, in particolare dell'epilobio, una pianta nota per la cura delle affezioni alla prostata e alla vescica.

Una natura rigenerata che riequilibra l'attività umana con l'ambiente.

Innovation Center Giulio Natta – Giussago (PV)

www.neoruralehub.com

Settembre, tempo di noci. Vi porto nel noceto più grande d'Italia!

Eraclea... uno dei miei luoghi del cuore, una città di mare e di grandi vedute verdi in provincia di Venezia con cui da anni ho instaurato un forte legame. Un richiamo dettato non solo dalle mie origini. Di fatto, i profumi della sua grande pineta e la nostalgia delle mie lunghe passeggiate all'alba in riva al mare, mi riportano lì spesso, per vivere il territorio ripristinando i giusti equilibri. Semplice e naturale benessere, e un pizzico di poesia che fa bene all'anima. Ma la poesia si rompe facilmente! Sì, soprattutto quando riscontro che importanti realtà locali sono da molti ignorate. Non mi riferisco certo ai turisti, ma ad alcune persone attivamente coinvolte nelle economie dei comuni circostanti che snobbano e sottovalutano le potenzialità di questo luogo. Un inutile campanilismo che non fa bene al territorio. Eh sì, siamo alle solite...

La realtà a cui mi riferisco è quella di un noceto di oltre 140 ettari, la prima azienda privata produttrice di noci in Italia: 'Cuor di Noce' della Tenuta La Spiga di Eraclea. Un'oasi incontaminata di grande bellezza paesaggistica nata nei primi anni del '900 condotta da Alessandro Gaggia, naturale erede della famiglia fondatrice. Un fiore all'occhiello della regione Veneto che negli ultimi decenni si è contraddistinta nella nocicoltura italiana con ben 757 ettari di impianti. Le varietà più diffuse sono la californiana Chandler e la francese Lara.



Alessandro Gaggia, nell'accompagnarmi in visita alla Tenuta, mi ha raccontato il lavoro di bonifica che nei primi anni del '900 ha permesso di recuperare ben 3.650 ettari di terra destinati all'agricoltura e all'allevamento. Fu il bisnonno Achille l'artefice di questa attività, che col passare del tempo si è trasformata in una fiorente azienda agricola specializzata nella coltivazione delle noci. Un fondo chiuso che tutela la natura e salvaguardia la flora e la fauna autoctona. Un ambiente davvero suggestivo in cui le pratiche agricole sostenibili e le tecniche innovative vanno di pari passo. Recentemente sono state disposte quaranta telecamere sugli alberi che insieme alle sonde nel terreno trasmettono dati per comprendere il fabbisogno idrico delle piante.



Ma ora parliamo di noci...

Il Noce – nome scientifico *Juglans regia* – è un albero maestoso e longevo di origini asiatiche. Il suo frutto, la noce, è contenuta nel mallo, parte esterna verde e carnosa che si apre a maturazione. La parte che noi tutti conosciamo è il gheriglio, il buonissimo seme del frutto dalle tante proprietà. Il Veneto produce il 30% del prodotto nazionale. Venezia – considerata la capitale della noce – produce un terzo della produzione veneta.

Raccolta : nel mese di Settembre è ormai tempo di raccolta! Ogni anno tra Settembre e Novembre, quando il mallo si scurisce e tende a rompersi, si procede alla raccolta delle noci che poi vanno essiccate su graticci all'aria aperta.

Proprietà : le noci sono grandi alleate del benessere del nostro organismo per le loro proprietà nutrizionali benefiche. Sono ricche di vitamine, antiossidanti, omega 3 e sali

minerali. Il loro consumo regolare previene le malattie cardiovascolari e aiuta ad abbassare i valori del colesterolo 'cattivo'. Sono energetiche e contrastano l'ipertensione arteriosa.

Consumo giornaliero : tre noci al giorno e levi il medico di turno! Essendo molto caloriche però non bisogna esagerare. Tre noci al giorno, pari a circa 15 grammi, comportano 100 kilocalorie.

Conservazione : le noci non amano il caldo né l'umidità, quindi vanno conservate in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore.

Con il guscio o senza? Col guscio direi che è tutta un'altra storia! Si ha una maggiore garanzia di conservazione e di qualità, evitando così rischi di ossidazione e di contaminazione di muffe.

Una curiosità: i gusci di noce macinati e ridotti in polvere vengono utilizzati nel settore del restauro per sabbiature delicate su dipinti e opere lignee.



E in cucina... Io con le noci ho fatto il pesto!

Semplice da preparare e buonissimo per condire la pasta. Si ottiene frullando 50 grammi di basilico lavato e asciugato su un canovaccio, unito a due spicchi d'aglio, 6 gherigli di noci e un pizzico di sale grosso.

Successivamente aggiungere 100 ml di buon olio extra vergine di oliva, 5 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato e 2 di pecorino. Frullare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo da conservare in frigorifero. Una vera delizia di sapori e di profumi!



Tenuta La Spiga – Cuor di Noce www.cuordinoce.it

Via Sette Casoni, 4 loc. Torre di Fine – Eraclea (VE)

**Il piacere di raccogliere
fiori e piante spontanee: se
lo fai lo capisci.**

Da sempre, fin da bambina, sono attratta da fiori e piante spontanee dalle proprietà curative. Una vera farmacia naturale

che richiede rispetto, ma soprattutto conoscenza. Ricordo quando in campagna a Treviso, durante le vacanze estive, mi divertivo a seguire mia zia nella raccolta di erbe e radici trovate nei campi. Insegnamenti tramandati di generazione in generazione, utili per rimedi casalinghi e preparazioni culinarie. Devo ammettere che all'assaggio ero un po' titubante, ma talmente curiosa che la voglia di provare nuovi sapori, ogni volta prendeva il sopravvento. Crescendo le cose non sono cambiate, o meglio, forse il luogo in cui ho vissuto, purtroppo non sempre favorevole alla scoperta di erbe virtuose. Nonostante ciò, ogni qual volta che ne ho l'occasione, approfitto per unirmi al seguito di chi ha trasformato questa passione, in una vera e propria professione.

Questo per dire che non ci si inventa esperti di piante spontanee. Serve esperienza e conoscenza, per non rischiare di incappare in erbe il cui l'utilizzo maldestro, non sempre apporta benefici al nostro organismo. **Ad esempio, credo che molti non sappiano che un infuso di camomilla, conosciuta per il suo effetto tranquillante, lo è solo se lasciata in infusione per non più di tre minuti. In caso contrario, l'effetto è eccitante e non rilassante.** Riconoscere le piante selvatiche – presenti in ogni stagione – e saperle usare in cucina, oltre che appagante, è un modo per avvicinarsi alla natura traendo da essa i suoi benefici. Per gli autodidatti, sono molte le pubblicazioni che aiutano a conoscere le piante spontanee. Volete mettere però il piacere di vivere questo mondo vegetale meno conosciuto con una bella passeggiata nei boschi? Per esperienza sul 'campo', posso dirvi che non c'è paragone!

Nell'ultimo mio percorso botanico fatto insieme a **Mara Marsegaglia**, la mia esperta di erbe selvatiche, mi sono divertita a raccogliere piante e fiori che con piacere ho utilizzato in cucina. Eccone alcune.



Parietaria

- La **parietaria** è chiamata anche erba vetriola per l'uso che un tempo se ne faceva per pulire i vetri. Ha note proprietà diuretiche e depurative. In cucina si consuma cotta.



Violetta

- Che bel colore che ha la **violetta**! Fiorisce all'inizio della primavera e viene utilizzata principalmente per decorare i piatti.



Luppolo

- I germogli primaverili del **luppolo**, grazie al sapore delicato, sono un ottimo ingrediente nei risotti e nelle frittate. Nel Veneto sono noti con il nome di **bruscandoli**.



Pisello selvatico

- Il **pisello selvatico** fiorisce da marzo a maggio. In cucina vengono usati i semi contenuti nei baccelli.



Farinaccio

- Il **farinaccio**, ricco di sali minerali e di vitamine A, B e C, prende il nome dal leggero strato di polvere bianca – simile a farina – presente sulle foglie. Buono semplicemente lessato e condito con olio e sale.



Ortica

- L'**ortica**, la regina delle erbe spontanee! Ricca di ferro, ha proprietà diuretiche e disintossicanti. In cucina è utilizzata in molte preparazioni tra cui risotti, minestre e frittate.



Primula

- La **primula**, il fiore della primavera! Gradevole il suo infuso dalle proprietà rilassanti. I fiori vengono utilizzati anche nei risotti, nelle minestre e per decorare i piatti.



Fiori di Sambuco

- **I fiori di sambuco**, raccolti in primavera, hanno proprietà diuretiche, digestive e antinfluenzali. In cucina sono molti gli impieghi. Personalmente l'utilizzo che preferisco è quello per la preparazione dei fiori fritti in pastella. Deliziosi!

Concludo con un piatto preparato con una delle piante che ho raccolto. Un semplice sugo casalingo fatto con scalogno ammorbidito nel burro e farinaccio precedentemente scottato. Buonissimo!



Tagliatelle di farro e farinaccio

Per info/corsi in Brianza – Mara Marsegaglia, esperta di piante ed erbe selvatiche: marsemara@hotmail.com

22 APRILE – GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA

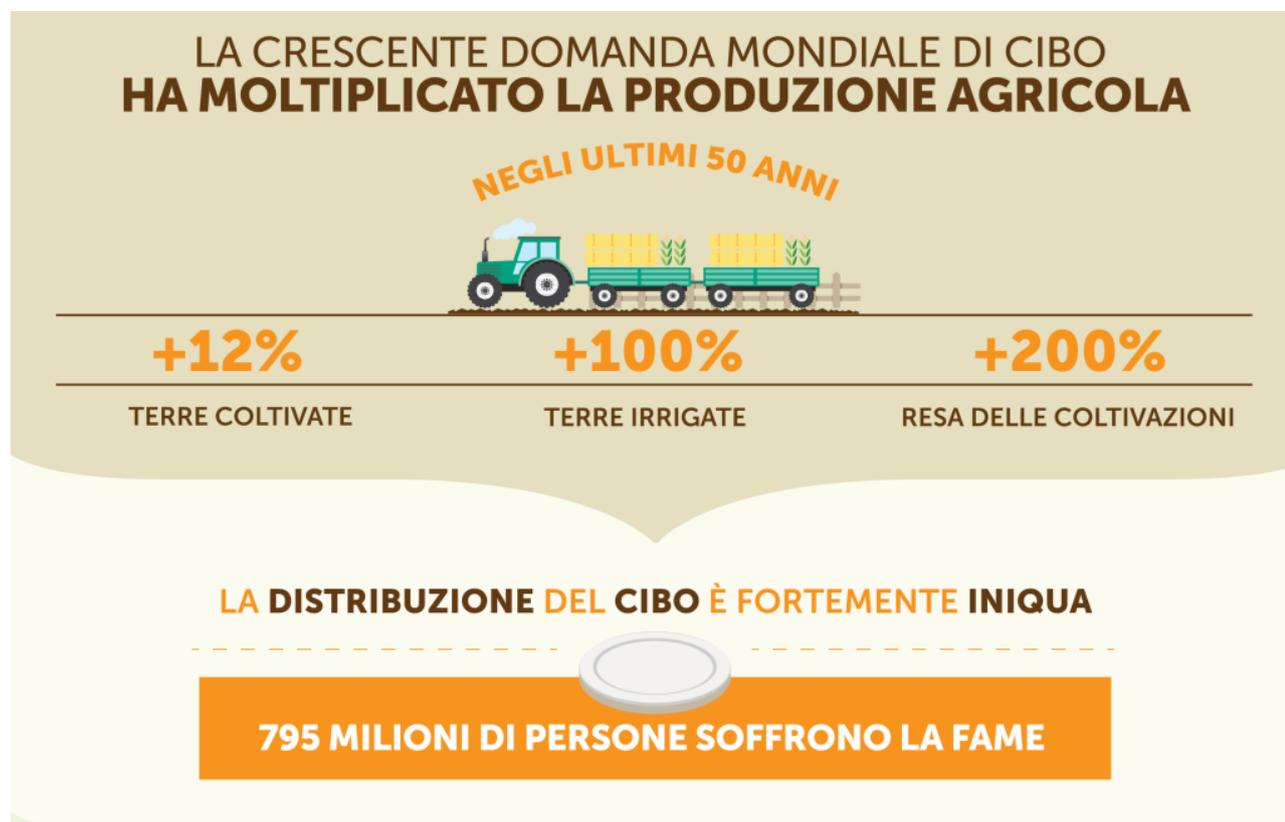
**FONDAZIONE BCFN E MILAN CENTER FOR FOOD LAW AND POLICY:
OGNI ANNO IL PIANETA PERDE UNA SUPERFICIE AGRICOLA GRANDE
QUANTO L'ITALIA.**

IN 40 ANNI E' DIVENTATO IMPRODUTTIVO IL 30% DEI TERRENI

COLTIVABILI E ORA E' RISCHIO FAME

Alla vigilia della Giornata Mondiale della Terra e del primo anniversario della ratifica dell'Accordo di Parigi sul Clima (COP21), Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition e Milan Center for Food Law and Policy scattano un'inedita foto su come la produzione di cibo impatta su ambiente e consumo di suolo in Italia e nel mondo. E per l'occasione lanciano il Food Sustainability Report: documento trimestrale che opera come una "lente d'ingrandimento" per mostrare a istituzioni, media, stakeholder, società civile e policy maker quali sono i principali temi internazionali su cibo e sostenibilità. Dal primo numero emerge un vero e proprio paradosso: aumentano le coltivazioni, ma – drammaticamente – si fanno strada fame e carestia e con la crescita demografica attesa al 2050 la situazione diventerà ancora più a rischio.

Leggi il Food Sustainability Report, visita: www.foodsustainabilityreport.org



Quasi il 40% della superficie terrestre è sottoposta alle attività agricole e zootecniche, con una porzione di suolo

idoneo alla coltivazione pari a 4,4 miliardi di ettari (ossia 146 volte l'Italia), eppure negli ultimi 40 anni è diventato improduttivo il 30% dei terreni coltivabili. E in molte regioni i problemi relativi alla qualità del suolo interessano oltre metà delle terre coltivate, specialmente in Africa Sub-Sahariana, in America del Sud, nel Sud-Est Asiatico e in Nord Europa. Insomma, **ogni anno il pianeta perde una superficie agricola grande quanto l'Italia** (come se ogni giorno si perdesse l'equivalente della superficie totale della città di Berlino) . Anche l'Italia non è estranea a questa problematica: il nostro Paese deve migliorare sul consumo di suolo perché, se è vero che si posiziona settima all'interno del ranking stilato dal Food Sustainability Index per quanto riguarda l'agricoltura sostenibile, è altrettanto vero che nei tre grandi indicatori in cui quest'area viene suddivisa – consumo delle risorse idriche, sfruttamento del suolo e emissioni di gas serra – è proprio nello sfruttamento del suolo che il nostro Paese registra i risultati peggiori scendendo alla 10°posizione (con un punteggio di 48.72 su 100) battuta da Australia, Canada e Giappone in vetta alla graduatoria. E' la foto scattata alla vigilia della Giornata Mondiale della Terra (22 aprile) e dell'anniversario della ratifica dell'Accordo di Parigi sul clima dalla Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition che, insieme al Milan Center for Food and Law Policy, lancia l'inedito e innovativo progetto del Food Sustainability Report. E' uno strumento che raccoglie periodicamente informazioni e tendenze da siti internet, istituti di ricerca, mondo legislativo e delle ONG per analizzare il dibattito globale su cibo e sostenibilità e poter così promuovere e diffondere la conoscenza delle complesse tematiche relative al cibo. Lo scopo è sensibilizzare governi, istituzioni e opinione pubblica sull'urgenza di agire per rendere il sistema alimentare globale realmente sostenibile.

Ai temi trattati nella Giornata Mondiale della Terra sarà dedicata il 21 aprile, dalle 16:00 alle 17:00, una TwitterChat

(per partecipare seguire l'hashtag #foodsustainability @BarillaCFN).



Analizzando i dati si scopre che, negli ultimi 50 anni, a livello globale: la superficie coltivata è aumentata del +12%; è raddoppiata la superficie irrigata globale a causa dell'aumento netto delle terre coltivate; è triplicata la resa delle principali coltivazioni. Intanto, la crescente pressione demografica e il benessere di fasce sempre più ampie di popolazione sta portando ad un nuovo aumento della domanda di produzione alimentare che, al 2050, è stimata in un +70% rispetto al 2009, con picchi del +100% nei paesi in via di sviluppo. Eppure, la distribuzione di terra e risorse idriche non favorisce i Paesi che hanno bisogno di produrre di più in futuro: la disponibilità media di terra coltivata pro capite nei paesi a basso reddito è meno della metà di quella dei paesi ad alto reddito e generalmente meno adatta alla coltivazione. "20 milioni di persone stanno per affrontare la peggior carestia che il mondo abbia sperimentato fin da quando sono nate le Nazioni Unite. E' una sconfitta politica e morale perché il mondo avrebbe dovuto sostenere economicamente, subito, la risposta a questa crisi e vincerla. Se ogni essere umano ha diritto ad un cibo adeguato, ogni Paese ha il dovere di fare la sua parte nella battaglia contro la fame. Se il

cibo è un diritto per ognuno di noi, sconfiggere la fame è un dovere morale che una Convenzione non scritta impone alle nazioni del mondo”, dichiara Livia Pomodoro presidente del Milan Center for Food Law and Policy.

Il pianeta dispone, infatti, di un ammontare finito di terreno agricolo coltivabile, che si sta esaurendo. Gran parte di questo è già coltivato o utilizzato (attualmente sono coltivati 1,6 miliardi di ettari, di cui solo il 20%, ossia 0,3 miliardi di ettari, su terre marginalmente adattate all'agricoltura), o sta subendo fenomeni di erosione e di sovra-sfruttamento. E la ricerca di “terre nuove” sta portando a deforestazione e dislocamenti produttivi, come l'acquisto di terre all'estero, che quando avvengono in condizioni non trasparenti e in violazione dei diritti umani alimentano il fenomeno del cosiddetto land grabbing. **Il fenomeno delle acquisizioni di terra riguarda oggi quasi 60 milioni di ettari di terra . Dal 1990 a oggi sono andati perduti 129 milioni di ettari di foresta che equivalgono ad un'area grande quasi quanto il Sudafrica e la produzione alimentare è responsabile dell'80% del fenomeno.** “Malgrado l'aumento delle superfici coltivate e della produttività agricola, con tutte le conseguenze anche negative come l'impatto sull'ambiente della massiccia produzione di cibo, ancora oggi ogni anno 36 milioni di persone muoiono per denutrizione e carestia e il problema della fame è lungi dall'essere risolto” dichiara Danielle Nierenberg Fondatrice e Presidente FoodTank. “Ma la perdita del suolo è potenzialmente una delle minacce principali della nostra filiera alimentare, poiché in tutto il mondo questo ingrediente essenziale viene eroso e distrutto con una velocità senza precedenti. **Un'agricoltura sostenibile non è solo un'opzione, ma una necessità per combattere fame, povertà e sprechi di cibo.** Il rispetto della diversità sia biologica che culturale, oltre che la riscoperta di pratiche tradizionali, può aiutarci a ritrovare le modalità con cui le popolazioni indigene coltivavano raccolti resistenti a pesti, malattie, siccità, allagamenti e altre calamità che

aumenteranno di sicuro con il cambiamento climatico”.

Cosa si potrebbe fare concretamente per dare vita a un utilizzo più sostenibile del suolo? Basterebbero 3 semplici mosse, che partono dalla nostra tavola e dalle nostre scelte alimentari, per dare vita a un processo virtuoso che ci aiuterebbe a non “mangiare” il nostro pianeta. In primo luogo, ridurre lo spreco di cibo: il 40% di quello che viene prodotto non arriva neppure sulla tavola. Usare la terra agricola per produrre cibo, mentre da qui al 2020 saranno ben 40 milioni gli ettari convertiti a coltivazioni per biocarburanti. Infine, scegliere le produzioni di cibo che richiedono meno suolo. Un esempio su tutti, l’80% dei terreni agricoli è utilizzato per l’alimentazione animale, ma dalla carne arriva solo il 17% delle calorie che assumiamo. Insomma, oggi più di prima sono le scelte alimentari che compiamo ad impattare sull’ambiente ed è da lì che è necessario ripartire per salvare il nostro Pianeta.

IL FOOD SUSTAINABILITY REPORT, UNO STRUMENTO INNOVATIVO PER PARLARE DI CIBO E IMPATTO AMBIENTALE

Sviluppato dalla Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN) con il Milan Center for Food Law and Policy, il Food Sustainability Report è uno strumento per promuovere e diffondere la conoscenza delle complesse tematiche relative al cibo al fine di sensibilizzare governi, istituzioni e opinione pubblica sull’urgenza di agire per rendere il sistema alimentare globale realmente sostenibile.

Nel primo numero i riflettori vengono puntati sull’allarme lanciato dalle Nazioni Unite per una carestia devastante che sta colpendo in particolare 4 Paesi – Yemen, Sud Sudan, Somalia e Nigeria nord-occidentale – già allo stremo dopo anni di guerre e ora colpiti da una siccità persistente. Una situazione che impone di guardare al modo in cui mangiamo e produciamo cibo che sia diversa, più sostenibile. Proprio partendo dalla tutela della terra da coltivare, che piano piano sta finendo.

Il Report è un documento trimestrale che nasce dalla costante analisi di notizie e documenti su cibo e sostenibilità diffusi online dalle principali fonti in lingua anglosassone, tra cui siti di informazione, organismi governativi, agenzie internazionali, organizzazioni non governative e istituti di ricerca. Il report fotografa la dimensione, i contenuti prevalenti e le tendenze del dibattito, della ricerca, della legislazione e delle azioni concrete in corso, attraverso dati sul volume di informazioni diffuse, analisi semantiche sui temi al centro dell'attenzione, segnalazioni di notizie, documenti e ricerche da leggere, tenere in considerazione e portare in evidenza. Il progetto nasce con l'obiettivo di offrire un ausilio agli addetti ai lavori per orientarsi nell'enorme flusso di informazioni riguardanti il cibo ed i suoi impatti in termini sociali, economici, ambientali al fine di comprendere come e quanto queste dinamiche vadano ad impattare sulla nostra quotidianità e sugli equilibri che caratterizzano il complesso sistema della produzione alimentare. Il Food Sustainability Report sarà disponibile e consultabile online a partire dal 19 aprile.

FOOD SUSTAINABILITY MEDIA AWARD, UN PREMIO PER CHI RACCONTA I TRE PARADOSSI DEL CIBO

Per stimolare il dibattito sulla questione della sostenibilità alimentare, coinvolgendo un'audience ampia e internazionale, la Fondazione BCFN ha lanciato il Food Sustainability Media Award (www.goodfoodmediaaward.org), un premio destinato a giornalisti, blogger, freelance e singoli individui che vogliono presentare i propri lavori, sia inediti che già pubblicati, legati alla sicurezza alimentare, alla sostenibilità, all'agricoltura e alla nutrizione. Saranno accettati, fino al 31 di maggio articoli, video e foto che puntano a far luce sui paradossi del sistema alimentare, denunciando e proponendo soluzioni per combattere la coesistenza di fame e obesità, lo spreco alimentare e lo sfruttamento della Terra.

PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI A UFFICIO STAMPA FONDAZIONE
BARILLA CENTER FOR FOOD AND NUTRITION c/o INC ISTITUTO
NAZIONALE PER LA COMUNICAZIONE

Simone Silvi, Senior Account Media Relations, s.silvi@inc-
comunicazione.it, +39 335.10.97.279

Francesca Riccardi, Media Relations Consultant,
f.riccardi@inc-comunicazione.it , +39 335.72.51.741

La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (Fondazione BCFN) è un centro di pensiero e di proposte nato nel 2009 con l'obiettivo di analizzare i grandi temi legati all'alimentazione e alla nutrizione nel mondo. Fattori economici, scientifici, sociali e ambientali vengono studiati nel loro rapporto di causa-effetto con il cibo attraverso un approccio multidisciplinare. Presidente e Vice Presidente della Fondazione BCFN sono Guido e Paolo Barilla, mentre il CdA è formato, tra gli altri, da Carlo Petrini, presidente di Slow Food e Paolo De Castro, coordinatore della commissione agricoltura e sviluppo rurale del parlamento europeo. Organismo garante dei lavori della Fondazione BCFN è l'Advisory Board. Per maggiori informazioni: www.barillacfn.com; www.protocollodimilano.it

L'eco-pianta dalle foglie a sette punte: la canapa.

La ricetta: Pesce spada con semi di canapa, mandorle e ciliegie, accompagnato da spaghetti di zuccina.

Sette, numero che esprime globalità, universalità ed equilibrio, legato fin dall'antichità al compiersi del ciclo lunare. Nell'antico Egitto simbolo della vita. Di fatto, la

canapa, pianta ecologica per eccellenza, ha foglie a sette punte. Un'amica dell'ambiente che meriterebbe di essere più valorizzata.

Un'eco-pianta

Ne ho già scritto, ma insisto, perché più mi informo e più la voglia di approfondire la mia conoscenza sugli impieghi di questa pianta cresce. La canapa, una pianta vista con sospetto, che i sospetti suscita su chi li crea. Sto leggendo "Il filo di canapa", un libro scritto da Chiara Spadaro che ho conosciuto durante l'ultima edizione di *Fa la cosa giusta!*, la più grande fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili che si è svolta a fine Marzo a Milano. Parlo di una pianta ecologica in grado di assorbire CO₂ (biossido di carbonio), e conseguentemente grazie a questa capacità, di depurare i terreni.

Una pianta di cui non si butta nulla

Con i suoi fiori ci si può curare, con i suoi semi ci si alimenta, con la sua fibra si producono biotessuti, biocarta, bioplastica, bioenergia, case ecologiche in cui vivere, e molto altro ancora. Mi chiedo quando le persone finiranno di sogghignare pensando ad usi impropri, piuttosto che aprire gli occhi, ma soprattutto la mente, informandosi sugli impieghi e sulle grandi potenzialità di questa pianta amica della nostra salute e dell'ambiente. Meritevole l'impegno di AssoCanapa, l'associazione che coordina a livello nazionale la canapicoltura, e che promuove tutela e diffonde la coltivazione della canapa e il suo impiego nei vari settori produttivi.

Proibita la coltivazione dalle Nazioni Unite nel 1961. Decisione poi revocata nel 1990 dall'Unione Europea. Cosa resta da fare? La risposta è semplice: tornare a coltivarla e ripristinare la filiera produttiva persa in questi anni.

Usi alimentari

A proposito di usi alimentari di canapa sativa (varietà priva di THC-tetraidrocannabinolo che causa effetti psicoattivi), oltre alla farina e all'olio si possono utilizzare facilmente i suoi semi interi o decorticati (senza buccia). Il loro sapore di nocciola li rende gradevoli e di facile impiego in molte ricette.

Semi di canapa

Grazie alle molte proprietà rappresentano un valido aiuto per la nostra salute e un buon ingrediente negli impasti, nelle insalate e nello yogurt.

- Sono un'ottima fonte di acidi grassi polinsaturi Omega3 e Omega6 in rapporto 3/1, indice raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità – OMS
- Sono ricchi di lecitina, utile per favorire le funzioni cerebrali.
- Rinforzano il sistema immunitario.
- Hanno un alto contenuto di fibre e di proteine che comprendono tutti gli aminoacidi essenziali.
- Sono ricchi di sali minerali e di vitamine B1 e B2.
- Inoltre, dalla spremitura a freddo, se ne ricava un olio dalle proprietà antiossidanti utilizzato anche in cosmesi.



Semi di canapa sativa

Ma ora al lavoro, anzi, in cucina!

Pesce spada con semi di canapa, mandorle e ciliegie, accompagnato da spaghetti di zuccina

Premetto, come già più volte scritto, che non sono una cuoca eccelsa ne un'espertissima food blogger, ma solo una donna che ama sperimentare, ma soprattutto conoscere le origini e le proprietà delle materie prime. Con un pizzico di creatività e fantasia, in cucina mi piace elaborare piatti semplici ma originali, creando preparazioni senza sprechi che mi riportino ai territori.

Ebbene, visto che mi hanno regalato delle ciliegie, ho pensato di impanare dei piccoli tranci di pesce spada con un composto di semi di canapa, mandorle tritate, pezzetti di ciliegia e zenzero grattugiato.

Una volta preparati li ho adagiati su un foglio di carta forno posto in una tegame caldo, e li ho cotti per una decina di minuti. Un filo di buon olio extra vergine di oliva e degli spaghetti di zuccina conditi con una parte del composto, hanno ben completato il piatto.

Questi ultimi si ottengono con l'apposito temperino, o meglio, con l'affetta verdure a spirale. Dopo averli cosparsi con del sale fino per circa cinque minuti, li ho sciacquati e li ho scolati bene. Una preparazione buona, nutriente e veloce.

Concludo con un consiglio: non abbiate paura della canapa, è una pianta buona. Se utilizzata bene, può rendere migliore la nostra vita.



Buon appetito!

Fonte: "Il Filo di Canapa" di C. Spadaro – AssoCanapa
www.assocanapa.org

Artigianalità del vino e tutela del territorio.

17 Aprile 2016 – Referendum popolare Anti Trivelle.

Artigianalità del vino, partiamo da qui, o meglio, da **Live Wine 2016**, la seconda edizione del salone internazionale di Milano dedicato al vino artigianale. Un evento che mi ha permesso di trasformare un uggioso fine settimana di Marzo, in un'occasione speciale ricca di assaggi e di incontri con amici produttori.

Vino artigianale, una definizione da molti percepita come una moda. Personalmente non credo nelle mode quando si parla di produzioni. L'artigianalità, di fatto, indica un prodotto non industriale, in cui ogni fase della lavorazione, dalla vigna alla cantina, è influenzata oltre che da fattori naturali, dall'esperienza e dall'abilità del produttore. Detto questo, non è detto che un vino artigianale sia sempre buono. E' semplicemente un prodotto che esprime le capacità di chi ne segue l'evoluzione, nel rispetto e nella tutela del territorio da cui ha origine. Un dovere e una responsabilità che coinvolge tutti, ora più che mai.

Questa premessa per riallacciarmi ad una questione molto seria, discussa tra una degustazione e l'altra a Live Wine. Mi riferisco alla campagna di sensibilizzazione relativa al progetto che punta ad impedire le attività di trivellazione di ben 101 km² nel territorio marchigiano. Perforazioni a

4000 metri con rischi ambientali e possibili fenomeni sismici. Ho un amico nel **"Comitato No Trivelle nel Piceno"**, Rocco Vallorani, un giovane viticoltore che, insieme ad altri produttori, sta opponendo resistenza alla realizzazione del metanodotto Cellino – Sant'Elpidio e al Progetto Santa Maria Goretti. Purtroppo, non l'unico caso di trivellazioni per la ricerca di idrocarburi nei mari italiani. Una questione su cui verremo chiamati a decidere il 17 Aprile 2016 attraverso un referendum popolare di tipo abrogativo.

Per capire meglio la questione e lo stato attuale delle cose, passo la parola a Rocco Vallorani.

Cinzia, circa un anno fa ci è letteralmente caduta addosso una concessione chiamata "Santa Maria Goretti", che prevede l'installazione di impianti di estrazione di idrocarburi su 101 km quadrati nell'area più vocata per la viticoltura picena, quella della DOC "Rosso Piceno Superiore". La ditta autorizzata (Apennine Energy spa), è una Società per Azioni creata ad hoc da una multinazionale dell'energia (Sound Oil) che ha ottenuto i permessi per trivellare sulle nostre colline anche "oltre i 500 m. slm", e di perforare il suolo fino a 4500 m. Questi impianti di estrazione prevedono l'installazione di ciminiere alte oltre i 50 metri, con, in cima, 10 metri di fiamma perenne, l'immissione di migliaia di metri cubi di fanghi di estrazione contenenti sostanze tossiche e radioattive che si diffonderanno nelle nostre falde acquifere, e il passaggio di decine e decine di camion ogni giorno sulle nostre strade, che a malapena superano indenni un acquazzone. L'estrazione di idrocarburi, oltre ad avere un impatto terrificante a livello paesaggistico, si ripercuoterebbe nocivamente su tutto il territorio: aumento del rischio sismico ed idrogeologico, consumo del suolo, inquinamento acustico, atmosferico e delle falde acquifere. Il Piceno rappresenta in piccolo quello che è successo in Italia; per molti anni si è puntato sull'industria manifatturiera e

l'emersione economica dei paesi dell'est Europa, America Latina ed Asia, ci ha condotto ad una crisi dalla quale tutt'ora stentiamo a uscire.

Anche se in ritardo, ci stiamo finalmente accorgendo che il nostro genius loci non è rappresentato dall'industria, ma dalla cultura, dal turismo e dalle eccellenze del territorio, rappresentate in particolar modo dai prodotti agricoli. La valorizzazione del Piceno non può essere affidata semplicemente ad una campagna pubblicitaria, perché è il frutto del lavoro di tante persone che costantemente si impegnano, con le proprie abilità, a far emergere le eccellenze che il nostro territorio può offrire. Mi riferisco ai colleghi vignaioli, ai ristoratori, agli artigiani, ai gestori di strutture ricettive, fino alle merlettaie, che con pazienza tessono i fili delle loro opere nelle suggestive rue di Offida. L'agricoltura, in particolare quella biologica, è tra i settori trainanti nella valorizzazione del Piceno. Grazie ad esso viviamo in un territorio rurale e salubre che ci permette un'aspettativa di vita tra le migliori, non solo a livello nazionale. Ogni anno decine di nuove aziende agricole si affacciano con successo sul mercato, anche grazie all'aiuto della regione Marche, che, attraverso fondi della Comunità Europea, ha investito centinaia di milioni di euro nell'agricoltura Picena. Un ricchezza che arriva a tutta la comunità, creando posti di lavoro, mantenendo la bellezza e la ruralità dei territori, promuovendoli e contribuendo così alla valorizzazione degli stessi.

Il progetto "Santa Maria Goretti" oltre a mettere a rischio la salute di tutte le persone del Piceno, porterà ad un crollo del turismo e del valore dei prodotti locali. Quale turista verrebbe in un agriturismo di fronte ad un impianto di estrazione? Quale importatore vorrebbe acquistare del vino biologico prodotto in un'area dove si respirano idrogeno solforato, nitrati, composti organici volatili (VOC) ed idrocarburi policiclici aromatici derivanti dalle

perforazioni? Perché dovremmo respirarli noi mettendo a rischio la nostra salute? Considerando anche i rischi di incidenti catastrofici che potrebbero verificarsi (esplosioni, fughe di gas e liquidi tossici ed infiammabili, ecc , indicati persino nel progetto della società autorizzata). Chi potrebbe autorizzare un'operazione del genere? Varrebbe veramente la pena accettare tutto ciò per raccogliere le briciole che ci lascerebbero queste società create ad hoc per queste operazioni? Il Piceno, così come tutte le altre zone d'Italia, può e deve vivere di agricoltura, di eccellenze, di turismo e di cultura. Ovviamente il nostro non può essere che un no deciso a questo scellerato progetto e a tutti quelli previsti in Italia, siano essi in mare o in terra. La valorizzazione del territorio implica anche la difesa dello stesso da tutto ciò che può stravolgere il suo equilibrio, peggiorandone le condizioni. Per questo, crediamo che tutti i cittadini debbano far sentire la propria voce in questa battaglia. Ed è altresì importante che gli amministratori, per il rispetto nei confronti dei cittadini che in loro hanno riposto la fiducia, si schierino in maniera netta al nostro fianco nella difesa del bene comune.

**Per difendere il nostro mare dobbiamo votare SI al
fermo delle trivellazioni. #notriv**



Cibo e cambiamenti climatici. Siamo alle strette!

19 Marzo : L'Ora della Terra – Earth Hour

“Cibo e sostenibilità”, un incontro svoltosi a fine Febbraio al Circolo della Stampa di Milano sull'impatto dei cambiamenti climatici e sulle conseguenze della produzione e disponibilità del cibo. Un convegno a cui ho partecipato con interesse, a cura dell'Ordine dei Giornalisti della Lombardia e in collaborazione con la Fondazione BCFN, Barilla Center for Food & Nutrition. Un argomento a cui

tengo molto, che richiede attenzione e divulgazione. La sensibilizzazione dei giornalisti, grazie alla loro attività di comunicazione, può contribuire a migliorare la mentalità ambientale.

Ma passiamo ai fatti.

La popolazione mondiale cresce di numero. **Entro il 2030 si prevedono 8 miliardi di persone da nutrire.** Tenendo conto delle limitazioni delle risorse, è **necessario aumentare la produttività.** Nonostante gli accordi della **COP 21**, la Conferenza di Parigi sui cambiamenti climatici svoltasi a Dicembre 2015, le emissioni di gas serra stanno ancora aumentando. Considerando che il clima impatta sull'agricoltura e sulla produzione del cibo, bisogna adeguare le colture al cambiamento climatico.

Sono necessari investimenti nelle tecnologie per un'agricoltura sempre più sostenibile: Agricoltura 5.0
L'affluenza delle nuove generazioni verso questo settore, il terzo per rilevanza nelle emissioni di gas serra dopo il cibo e il riscaldamento, certamente è un dato positivo. Giovani imprenditori, uomini e donne, sensibili all'ambiente e all'innovazione. Citando le parole di Danielle Nierenberg, esperta nell'agricoltura sostenibile e fondatrice di Food Tank: **“L'agricoltura sostenibile non è solo un'opzione, ma una necessità per combattere fame, povertà e sprechi di cibo.”**

Come ben sappiamo, anche **le scelte alimentari hanno un impatto sull'ambiente.** La metà della popolazione dei 34 paesi dell'OCSE, Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico, è in sovrappeso, con stime di incidenza di patologie croniche e degenerative preoccupanti. Nel 2015 i decessi per patologie cardiache sono stati circa 20 milioni. Un paradosso se pensiamo alla malnutrizione nei paesi in via di sviluppo. **Il compito dei medici, più che prescrivere, è quello di educare dando indicazioni per uno**

stile di vita sano e meno sedentario. In questo contesto, la dieta mediterranea, rappresenta un regime alimentare ideale per la nostra salute e per la riduzione di emissione di CO2.

Fondamentale l'attenzione allo spreco del cibo. Recentemente in Francia è stata approvata una legge che prevede il **"reato di spreco alimentare"** per impedire che il cibo diventi rifiuto. In Italia, da pochi giorni, è approdata alla Camera una proposta di legge analoga. Anche **i ristoratori, in questo senso, hanno il compito di sensibilizzare i propri clienti all'uso della "doggy bag"**, un contenitore che permette di portare a casa il cibo non consumato al ristorante. Purtroppo un'abitudine poco seguita dagli italiani.

Sabato 19 Marzo torna **"l'Ora della Terra"**. La decima edizione dell'**Earth Hour** che dal 2007 punta a sensibilizzare l'opinione pubblica sulla gravità della questione legata ai cambiamenti climatici. Un'iniziativa a livello mondiale, ma soprattutto un momento di riflessione finalizzato a sviluppare una mentalità più rispettosa dell'ambiente. Per aderire alla manifestazione sarà sufficiente spegnere tutte le luci di casa dalle 20,30 alle 21,30. I nostri gesti quotidiani possono contribuire al cambiamento. Non c'è più tempo da perdere...

Facebook : Earth Hour – Instagram : earthhourofficial –
Twitter : @earthhour

Credit : Fondazione BCFN – L'Ora della Terra
www.oradellaterra.org www.earthhour.org

Appuntamento per un agri picnic in Brianza. Chi viene?

L'importanza di sostenere le aziende agricole a garanzia della nostra salute e della nostra economia.

Il picnic, il tradizionale spuntino conviviale all'aperto, allegro e a contatto con la natura, che piace tanto agli italiani. Se poi si ha la possibilità di farlo in un'azienda agricola, dopo una visita e l'acquisto di qualche buona produzione, si unisce l'utile al dilettevole, trasformando uno spuntino all'aria aperta, in un agri picnic. Tutto ciò è possibile in una delle tante fattorie della Brianza, ma non solo...

Qualche giorno fa, spinta dalla voglia di conoscere buone produzioni vicine al luogo in cui vivo, sono andata a visitare l'azienda agricola Capoferri. In verità, sono stata attratta anche dalla sua bella posizione collinare, che, grazie agli ampi spazi verdi, permette, a poca distanza da Milano, di evadere dal caos e dalla frenesia cittadina.

L'azienda agricola dei Fratelli Capoferri, nata nel 1956, è situata in un luogo di particolare interesse storico per la presenza della **Cascina Galeazzo**, un roccolo di caccia risalente al 1400 di proprietà dei Conti Porro. L'attività principale è quella casearia, con la produzione di diverse varietà di formaggio fresco e stagionato.

Il loro, un allevamento che fino agli anni '90 comprendeva circa centoventi vacche di razza Frisona. Un numero che man mano si è ridotto, per la ben nota questione 'quote latte'. Attualmente, la fattoria accoglie una settantina di capre e polli giganti di razza Brahma, una varietà di origine asiatica.







Emanuele e Virginio, due fratelli di origine bergamasca, conducono insieme dall'allevamento alla trasformazione, l'attività e la vendita diretta dei loro prodotti: uova, miele, yogurt, e formaggi freschi e stagionati di capra e di latte vaccino. I formaggi, produzioni casearie ottenute attraverso la coagulazione del latte, rappresentano dei veri e propri secondi piatti, e non come spesso accade dei contorni integrativi. **L'Italia vanta ben 48 varietà a denominazione di origine protetta (DOP)**, tutelate dall'Unione Europea.

Tornando alla mia visita, devo ammettere che appena arrivata ho avvertito un clima di sospetto, lì per lì a mio parere ingiustificato. Basta poco per capire. E' sufficiente ascoltare le difficoltà e gli intoppi causati dagli ingranaggi rugginosi della burocrazia, per comprendere il perché di tale diffidenza. L'accanimento dei controlli e delle verifiche nello svolgimento delle loro attività, porta spesso gli agricoltori a chiudersi, e a toglier loro la



voglia di combattere in un mondo in cui, gli interessi delle tante, forse troppe associazioni agricole, non sono sempre chiari.

Chi sostiene un comparto così importante come l'agricoltura, ha il compito e il dovere di agevolare e tutelare chi, con sacrifici, preparazione, investimenti, rischi e lavoro senza orari, preserva l'ambiente, la tradizione e il made in Italy. Il turismo rurale ed enogastronomico rappresenta, oltre che il futuro della nostra economia, una naturale evoluzione di tutto ciò.

Parole che non mi stancherò di ripetere, e che sono costretta a riscrivere ogni qual volta io visiti un'azienda in cui sento lamentare tali disagi. Se ci guardiamo attorno, ognuno di noi può qualcosa in tal senso. Sostenere un'azienda agricola con l'acquisto dei loro prodotti, è molto più conveniente di quanto si creda. Scelte a garanzia della nostra salute, della nostra economia e del nostro piacere a tavola.

A conclusione della mia visita, Emanuele Capoferri orgogliosamente, mi ha accompagnato ad ammirare il suo allevamento di **colombi cappuccini**, una particolare razza di grande eleganza originaria dell'India. Se passate da quelle parti, vi consiglio una visita, e se mi avvisate, ci daremo un appuntamento per un agri picnic!

Azienda Agricola F.lli Capoferri Cascina Galeazzo
Via per Mariano, 1 – Lentate su Seveso (MB)
Tel. 0362 561406
Info: f.llicapoferri@yahoo.it