

## SI AL BIOLOGICO

La sicurezza alimentare rappresenta sicuramente il problema più preoccupante per il consumatore italiano.

Per ottenere cibi sani e di qualità, si è sviluppata da tempo, ma in particolare negli ultimi quindici anni, l'agricoltura biologica, un settore ben inquadrato da precisi Regolamenti dell'Unione Europea e da conseguenti provvedimenti legislativi nazionali.

L'agricoltura biologica persegue una produzione agro-alimentare totalmente "pulita", in perfetta armonia con la natura. Contribuiscono al suo sviluppo, assieme al recupero della millenaria saggezza del mondo rurale, le conoscenze tecniche e scientifiche attuali: così l'eco-agricoltore è in grado di rispettare i cicli stagionali delle coltivazioni e i naturali ritmi di crescita animale; recupera e potenzia la fertilità dei suoi terreni utilizzando concimi organici naturali, sistemi di lotta biologica (come per esempio, combattendo i parassiti infestanti con i loro nemici naturali, gli insetti carnivori) e tecniche di coltivazione appropriate come la rotazione delle colture, attento ad evitare compatti ambientali negativi.

Soprattutto, l'agricoltura biologica assume un ruolo di primo piano perché esclude l'uso, nei campi e nelle stalle, dei prodotti chimici di sintesi (pesticidi, erbicidi, fertilizzanti, antiparassitari, antibiotici...), con più obiettivi dichiarati: produrre cibi che conservano tutte le loro proprietà naturali; allevare animali sani, rispettando il loro benessere; recuperare la biodiversità, preservando l'integrità del territorio e i suoi aspetti paesaggistici.

I risultati dell'agricoltura biologica si misurano non soltanto in termini di salute ambientale e di sicurezza, ma anche di qualità dei prodotti. Gli alimenti biologici, infatti, si differenziano da quelli normali non solo perché più sicuri, ma anche sotto il profilo nutritivo. Molti studi fatti per cercare le eventuali differenze nutritive tra frutti e verdure di produzione biologica con quelle tradizionali, hanno evidenziato che la frutta come le mele biologiche hanno un livello di vitamina C superiore e un maggiore contenuto di sali minerali; i pomodori, sottoposti alla stessa indagine, hanno mostrato un maggior

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

contenuto di b-carotene (il precursore della vitamina A) e di licopene, una sostanza utile all'organismo.

Una strada, tracciata con saggezza e con misura, che appare ormai necessaria, anzi, indispensabile, per migliorare la qualità della vita, tutelare la salute dell'uomo e salvaguardare l'ambiente.

Un suolo sano e vitale è la corretta base di partenza per ottenere prodotti sani e vitali. Sfruttando un patrimonio di conoscenze antiche al servizio di una consapevolezza moderna, l'agricoltura biologica vuol fare cambiare rotta al nostro presente e al futuro dei nostri discendenti, indicando come perfettamente realizzabile un'attività produttiva attenta alle diversità proprie dell'ecosistema con il quale interagisce.

Un vero e proprio "investimento per il futuro".