

FIRENZE BIO

Stories

N. 3 - DICEMBRE 2018

Notizie a cura di SICREA | info@sicrea.eu | www.sicrea.eu

FIRENZE BIO

15 · 16 · 17

MARZO 2019

FORTEZZA DA BASSO

FIRENZE

www.firenzebio.com



All'interno
tante notizie
sul mondo BIO

PRIMO PIANO

Toscana Biologica: un Consorzio

Prodotti toscani biologici e biodinamici da filiera corta

Correva l'anno 1983 quando alcuni pionieri del biologico in Toscana decisero di costituire il **Coordinamento Toscano Produttori Biologici** per far conoscere e diffondere le **buone pratiche del biologico**, promuovere in modo coordinato i prodotti agricoli toscani e biologici ed affrontare insieme il mercato in crescita, con la prospettiva di gestire in comune una struttura commerciale.

Nasce in seguito il **Consorzio Toscana Biologica**, che oggi amichevolmente chiamiamo Tobio, di cui fanno parte ufficiale una ventina di aziende che conferiscono i propri prodotti, insieme a quelli di circa altre 30 realtà agricole, nelle botteghe di **TOSCANA BIOLOGICA** dei centri città di Firenze, Pisa e Grosseto.

Entrare in bottega significa fare in pochi metri quadrati un giro della nostra regione: la **frutta** e la **verdura** fresche, i **biscotti** e i **prodotti da forno**, le **marmellate** di frutti antichi, gli **olio**, gli **aceti** e i molti tipi di **salse** e **conserven**, le **spezie** e le **tisane**, i **legumi**, il **riso**, la **pasta** e le **farine di grani antichi**, **frutta**, e poi le **carni**, di animali allevati

in libertà e spesso di razze in via di estinzione, il pane con farine speciali e **lievito madre**, e poi i **saponi** e i **detersivi**, biologici certificati...

Le nostre botteghe non sono solo degli spacci di prodotti biologici di alta qualità ma anche degli **spazi culturali**: il nostro personale spesso ha fatto esperienza nelle aziende toscane di cui vendiamo i prodotti e conosce a fondo la filiera che porta dalla terra alla tavola. **Siamo 13 persone appassionate di agricoltura e di buon cibo**, cinque di noi in categoria protetta o inserimenti socioterapeutici, collaboriamo per il benessere, il rispetto, l'integrazione e la diversità sia della terra che delle relazioni umane. Organizziamo **incontri** sul tema del cibo e **visite alle aziende** che forniscono i prodotti alle botteghe, convinti che la consapevolezza del consumatore sia il primo passo per favorire la **salute delle persone** e la **sostenibilità dell'ambiente**.

Con il nostro lavoro vogliamo favorire



Toscana Biologica

18 aziende agricole consorziate,

I prodotti di 50 fornitori certificati bio,

3 negozi a Firenze, Pisa e Grosseto con 13 dipendenti



la **corretta gestione delle campagne e del paesaggio toscano**, vogliamo **supportare uno sviluppo del territorio sano, rigenerativo e duraturo**, per questo diamo spazio ad un'accurata **selezione di prodotti** della tradizione toscana perché siano **biologici, biodinamici, di filiera corta e a KMzero**. Con biciclette e un minivan elettrico possiamo inoltre raggiungervi a **domicilio**, perché è dimostrato che anche il più piccolo cambiamento nei nostri consumi può cambiare il modo di fare agricoltura e salvaguardare l'ambiente in cui viviamo.

www.toscanabiologica.it
FB

<https://www.facebook.com/ToscanaBio/>
INSTAGRAM

https://instagram.com/toscanabio?utm_source=ig_profile_share&igshid=n14pcnr2k7y9

AGRI4BIO



Corso **GRATUITO** per diventare un **SuperTecnico** di impresa agricola biologica e biodinamica

Otterrai la qualifica **Tecnica Superiore**, riconosciuta a livello Nazionale di **Responsabile della gestione e del controllo degli aspetti produttivi dell'impresa agricola**

durata: 800 ore di formazione (di cui 240 di stage) - periodo: da gennaio a ottobre 2019

numero allievi: 20 - giovani e adulti, occupati, non occupati e disoccupati

Il corso ha come obiettivo principale la formazione di una figura in grado di gestire e controllare gli aspetti organizzativi e produttivi dell'impresa agricola (sia come dirigente che come imprenditore) per la sua conversione da un tipo di agricoltura convenzionale ad una agricoltura sostenibile ed ecocompatibile (es. biologica, biodinamica), in modo da perseguire uno sfruttamento sostenibile del territorio e il rispetto dell'ambiente

Ai percorsi potranno accedere persone in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- diploma professionale di tecnico (di cui al D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c)

- diploma di istruzione secondaria superiore

- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 2, comma 5, nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, Regolamento adottato con decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007 n. 139

Crediti ammessi: CFU crediti universitari significativi (21 crediti da parte dell'Università)

per iscrizioni in numero superiore rispetto ai posti disponibili verrà svolta selezione in data 20/12/2018 ore 9:30, attraverso la valutazione da parte della commissione tecnica dei CV, delle competenze tecniche e trasversali (informatiche e di lingua inglese, liv. A2) e di un colloquio motivazionale.

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE: carta d'identità, documentazione comprovante il titolo di studio

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO: il corso prevede n. 530 ore di aula, 30 di orientamento e n. 240 ore di stage in aziende del settore. Le lezioni si svolgeranno alle 9:00-14:00 lunedì-giovedì e 9:00-17:00 venerdì

OBBLIGHI DI FREQUENZA: almeno il 70% delle ore totali e il 50% delle ore di stage

Le domande di iscrizione, debitamente compilate e redatte su modulo scaricabile dal sito della Regione Toscana (<http://www.regione.toscana.it/documents/16101/14327325/Domanda+di+iscrizione.pdf>; de2cb234-2bcc-4955-979e-bff98ab7d660), dovranno essere presentate entro la data di scadenza (15/12/2018):

- personalmente (lunedì-venerdì 9:00-13:00 14:00-18:00)

- via posta (non fa fede il timbro postale)

- via fax: 055 488017

- per email: info@apab.biz

PROJECT WORK

Saranno presentati in un Boot Camp i project work di conversione da azienda agricola convenzionale a biologica e biodinamica sviluppati dagli allievi durante l'evento, verranno discussi con i principali stakeholder del settore le possibilità di una loro concreta realizzazione.

Partner: Università di Firenze Dipartimento di Agraria, Istituto agrario, Pian Barucci

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Agenzia APAB

Borgo Santa Croce, 6 Firenze

Tel. 055 488017

info@apab.it

DALLE AZIENDE

Mukki, ventisei anni di impegno nel biologico

Si scrive “Podere Centrale”, si legge “biologico”

Si scrive “Podere Centrale”, si legge “biologico”. Era il 1992 quando la prima stalla del Mugello, in provincia di Firenze, veniva convertita al biologico e si dava avvio alla linea di prodotti Mukki. Nel 1998 per dare maggiore enfasi allo sviluppo dei propri prodotti biologici è nato il marchio “Il Podere Centrale” che, con lo slogan “sapore di ieri, sapere di oggi”, sintetizzava la crescente rilevanza del biologico per la Centrale del Latte. Da allora di strada ne è stata fatta tanta e oggi la famiglia dei prodotti Podere Centrale comprende, oltre al latte intero e parzialmente scremato, anche la ricotta, lo stracchino, le uova e lo yogurt.

Sono ventisei anni, quindi, che Mukki porta avanti un impegno importante nella produzione di alimenti biologici, provenienti esclusivamente da fattorie e allevamenti certificati, frutto di un lavoro quotidiano e rigoroso.

La filiera infatti viene seguita passo dopo passo, con continue verifiche compiute accuratamente in ogni fase, dal territorio dove vivono gli animali alla loro cura e alimentazione, fino alla



lavorazione e al confezionamento dei prodotti.

Proprio sugli aspetti della produzione, Mukki ha dedicato molta attenzione e molte risorse, perseguendo l'obiettivo di offrire prodotti non soltanto buoni e salubri ma anche attenti alle ricadute derivanti dalla loro produzione.

Il benessere degli animali, il rispetto dell'ambiente e la tutela delle biodiversità, l'impatto socioeconomico sono aspetti che ogni giorno, dal momento del pascolo alla vita nella stalla fino al confezionamento dei prodotti nello stabilimento della Centrale del Latte, vengono controllati, misurati e mantenuti ai massimi standard.

Il prossimo anno segnerà un altro momento importante per il rinnovamento della famiglia dei prodotti biologici “Podere Centrale” e vedrà il lancio di alcuni nuovi prodotti che verranno presentati in anteprima al Firenze Bio 2019, per andare incontro alle preferenze ed alle esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla qualità e alla sostenibilità dei cibi che portano sulla propria tavola.



Anche all'Orso marsicano piace bio

Quando l'agricoltura biologica diventa alleata della tutela faunistica e del territorio



È stato siglato qualche giorno a Pescara un protocollo d'intesa tra il Comune di Castel del Giudice (IS), l'azienda agricola Melise, Legambiente e i Parchi nazionali d'Abruzzo, Lazio e Molise e della Majella: l'iniziativa si chiama **"Le mele degli orsi"** e prevede appunto che siano usate **mele biologiche** per alimentare gli esemplari di orso **bruno marsicano** che vivono nei due Parchi.

Antonio Nicoletti, responsabile nazionale Aree protette e Biodiversità di Legambiente, ha spiegato che si tratta di "un'importante sinergia tra soggetti diversi che hanno deciso di collaborare per uno scopo comune e cioè **promuovere connessioni funzionali** all'interno dell'areale dell'Orso bruno marsicano, **consolidare** il beneficio reso alla tutela della specie dalla presenza di attività agricole sostenibili, **promuovere** la scelta dell'agricoltura biologica, **incentivare** l'educazione ambientale e la promozione turistica per il tramite di un'entità faunistica unica al mondo." L'intenzione è dunque quella di sottolineare quanto un certo tipo di **agricoltura, biologica e sostenibile**, possa avere **ricadute positive anche sul territorio e sulle attività** che vi si svolgono, ivi compresa **la tutela di una specie animale**; per questo nel progetto è stata coinvolta un'azienda agricola

che svolge la propria attività secondo i criteri del biologico, nel rispetto dell'integrità del territorio, delle sue valenze paesaggistiche e naturali, realizzando una **produzione sostenibile, non inquinante, redditizia e culturalmente importante**.

L'azienda in questione ha infatti trasformato 40 ettari di terreno abbandonato nel **meleto biologico più grande dell'Abruzzo**, riservando uno spazio al **"Giardino delle mele antiche"**, un pomario che ospita circa 50 varietà di mele autoctone che altrimenti rischiavano di andare perdute: tra le altre la Mela Limoncella, simile ad un piccolo agrume, la Mela Zitella, dolce e dal colore giallo con sfumature rosa, la Mela Gelata, dalla polpa vitrescente simile a ghiaccio, la Mela Tinella, piccola e piatta, che cade dall'albero dopo che sono cadute le foglie.

NOTIZIE BIO

Uovodiselva. Buono, pulito e giusto

Al confine tra le province lombarde di Sondrio e Bergamo si trova un **allevamento di galline ovalole** molto particolare. Non stiamo parlando di animali allevati a terra e non in batteria, ma di galline letteralmente libere di scorrazzare in un bosco di castagni. Ci troviamo nell'**azienda agricola La Gramola**, a 600 m d'altitudine a Morbegno, in Valtellina, nelle radure dei boschi della Valle del Bitto: qui il titolare Massimo, ex gestore di una casa famiglia messo alle strette dalla crisi economica e dalla mancanza di contributi statali, ha voltato pagina ed è ritornato ad uno stile di vita più naturale. L'intuizione gli è venuta dalle 4 galline di famiglia che da sempre razzolavano nel bosco anziché nel prato:

"Siamo abituati a pensare alle galline come animali da cortile o al più libere in un prato, ma pochi sanno che questi animali hanno origine nelle foreste. Ecco perché abbiamo scelto il **bosco come habitat per i nostri animali**." L'avventura è iniziata con 500 galline, un numero che ad oggi si è più che quadruplicato: gli animali passano il giorno in un **bosco** di tre ettari, in totale **libertà**, razzolando per cercare cibo (oltre a frutta, verdura e granaglie bio somministrate loro a integrazione), prendendo il sole e facendo bagni di terra - veri trattamenti di bellezza con cui le galline si tengono pulite. Ogni giorno le **uova** vengono raccolte a mano, nei nidi che le stesse galline si costruiscono nel bosco; **vengono ven-**



dute entro 24 ore dalla deposizione, consegnate a mano dallo stesso titolare soprattutto a cuochi di livello o gruppi d'acquisto di privati.

Massima attenzione ad **evitare gli sprechi**: le uova vengono consegnate non in contenitori di cartone usa e getta, ma in cesti di vimini - motivo per cui la vendita è limitata alle zone limitrofe all'azienda, per evitare confezioni e imballaggi. E le uova rimaste invendute oltre le 24 ore sono utilizzate per **arricchire di proteine l'alimentazione delle galline**.

MONDO BIO

Henné, l'alternativa alle tinture chimiche che fa bene ai capelli

Come colorare i capelli in modo sano e naturale, senza rovinarli

C'è un'alternativa alle tinte chimiche: sono le cosiddette **erbe tintorie**, che da secoli vengono utilizzate per colorare e riflessare i capelli in modo **naturale**. Si tratta di **polveri** estratte dalle foglie o dalle radici di piante che contengono un pigmento tintorio: non sono assolutamente dannose per i capelli, anzi li rendono più forti, voluminosi e sani, grazie alla loro **funzione curativa**; le tinture chimiche infatti alterano la struttura del capello, poiché si basano sul sollevamento forzato delle cuticole con sostanze alcaline per consentire la penetrazione del pigmento. Le **tinte naturali** invece si **depositano**, stratificandosi, sopra al capello e si legano alla cheratina, riempiono e chiudono le squame, rendendo la chioma più lucida e corposa.

Ma quali sono le erbe più utilizzate?

HENNÉ

Si ottiene dalla **macinazione delle foglie di Lawsonia Inermis**, diffusa dal nord dell'Africa fino all'India; conferisce la caratteristica tinta rosso ramato, più o meno eviden-

te a seconda del colore di partenza dei capelli. È l'erba tintoria per **eccellenza**, l'unica che dà una colorazione permanente grazie al suo pigmento - il lawsone - che si fonde in maniera definitiva con la cheratina del capello: ecco perché per ottenere colori diversi dal rosso è sempre necessario miscelare le altre erbe tintorie all'henné.

INDIGO

È detto anche "**henné nero**", ma si tratta in realtà di una pianta diversa, l'**Indigofera Tinctoria**; rilascia una colorazione castano fredda e viene miscelato con l'henné per attenuarne i riflessi ramati e ottenere tonalità più scure.

ROBBIA O MANJISHTA

È estratta da una pianta rampicante che cresce nell'Himalaya e in India, la **Rubia Cordifolia**; viene utilizzata per ottenere rossi caldi o ramati, oppure riflessi color ciliegia a seconda dell'acidità dell'ambiente di preparazione.



CURCUMA

La polvere del rizoma della **Curcuma Longa** ha un elevatissimo potere tintorio: rilascia un intenso giallo oro, tendente al freddo, ed ha un effetto schiarente sui capelli molto forte - tanto che è consigliabile usarla in modiche quantità.

NAGARMOTHA

È una polvere ottenuta dal **Cyperus Rotundus**, originario dell'India ma coltivato in tutto il continente asiatico; ha un potere riflessante più che tintorio, ed è utilizzata per ottenere un colore castano molto chiaro.

CASSIA

Si ottiene dalla **Cassia Obovata** che, raggiunta la maturazione, viene essiccata e polverizzata. È detta anche "**henné neutro**", ma non colora i capelli: viene utilizzata per i suoi effetti curativi su capigliature sottili e sfibrate, per dare loro consistenza e volume.



Firenze Bio augura a tutti voi

***Buon Natale e un 2019
Sereno, Bio e Sostenibile***

FIRENZE **BIO** 