



# **FIRENZE BIO**

## Stories

N. 2 - NOVEMBRE 2018

Notizie a cura di SICREA | [info@sicrea.eu](mailto:info@sicrea.eu) | [www.sicrea.eu](http://www.sicrea.eu)

**FIRENZE BIO**

**15 · 16 · 17**

**MARZO 2019**

FORTEZZA DA BASSO

FIRENZE

[www.firenzebio.com](http://www.firenzebio.com)



All'interno  
tante notizie  
sul mondo BIO

## PRIMO PIANO

# L'impegno di Anci Toscana a favore del biologico

Anche quest'anno Anci Toscana partecipa con convinzione a Firenze Bio, l'ormai tradizionale **mostra mercato dedicata ai prodotti biologici e biodinamici**, fondata su principi e azioni che l'Associazione dei Comuni apprezza e condivide. Tant'è che i visitatori potranno trovare uno **stand completamente dedicato ad Anci Toscana**, oltre alle iniziative del programma che vedono coinvolte direttamente numerose Amministrazioni del territorio.

L'impegno di Anci Toscana sul tema dell'agricoltura negli ultimi anni si è fatto sempre più importante e concreto: i **Comuni devono e vogliono avere un ruolo decisivo e strategico nella tutela del patrimonio rurale toscano**. E in questo quadro il

**biologico è fondamentale.**

Per questo, nel nostro tavolo di lavoro istituito ad hoc, ormai un punto di riferimento irrinunciabile nel settore, la promozione e la tutela delle produzioni biologiche hanno sempre un posto importante nella discussione e nei progetti su cui investire. In particolare, la nostra attenzione va ai **distretti del cibo**, che accanto ai **distretti rurali e agroalimentari di qualità**, ricomprendono anche le aree e **produzioni biologiche**. Stiamo organizzando **iniziative e incontri tematici** rivolti agli enti pubblici che possano accompagnare



e sostenere **percorsi aggregativi e di sviluppo sostenibile**.

Altra iniziativa che fa del biologico il suo punto di forza è il fortunato ciclo di incontri **"I territori della Toscana e i loro prodotti"**, organizzato da **Anci Toscana** con l'**Accademia dei Geografici** e il patrocinio di **Unicoop**

**Firenze**. In ogni appuntamento vengono tra l'altro

illustrate le proprietà nutrizionali e organolettiche delle materie prime e viene dato ampio spazio ai produttori locali, che fanno del biologico il loro punto di forza. E da

questi incontri sono scaturiti dei volumi di Unicoop dedicati alle specialità e alle eccellenze delle nostre terre, dove il biologico ha naturalmente ampio spazio.

Anci Toscana dunque è in prima fila per **salvaguardare e valorizzare** un settore che sta alla base dell'economia e della stessa identità della nostra regione.

## DALLE AZIENDE

## La linea Bio Busti Naturalmente

La nascita di **nuovi formaggi**, nei caseifici come quello della **famiglia Busti**, ad Acciaio di Fauglia (Pi), è sempre il frutto di un lavoro lungo e paziente, alla ricerca del perfetto equilibrio di **gusto, profumi e segreti di lavorazione**. Dal **1955** ogni aspetto, infatti, viene curato con attenzione e ogni fase è in stretta relazione con quelle che precedono e seguono: "La selezione del latte e i metodi di lavorazione sono fondamentali, così come la salatura a secco effettuata impiegando esclusivamente sale proveniente dalle vicine saline di Volterra, la manualità nella formatura di alcuni formaggi particolari, il trattamento in crosta con prodotti naturali come l'olio extravergine d'oliva, il concentrato di pomodoro o i fondami d'olio d'oliva e la stagionatura su assi di legno di abete in ambienti sia climatizzati che naturali", spiega Marco Busti direttore commerciale e figlio

del titolare Stefano Busti.

In occasione del Biofach di Norimberga, nel febbraio 2017, l'azienda ha presentato una delle **novità** più importanti degli ultimi anni: **Bio Busti Naturalmente**. Nata dall'esperienza e dalla passione della Famiglia Busti per le cose buone, questa è una **linea biologica** pensata per riscoprire i sapori sinceri del latte fresco ed esaltare l'essenza della semplicità e della genuinità. Viene utilizzato solo **latte biologico certificato**, proveniente da **allevamenti artigianali del territorio tosco-laziale**, che seguono e rispettano il naturale **processo fisiologico degli ovini**. **Ogni singolo ingrediente è certificato bio** e in nessuna fase, dalla produzione alla stagionatura, vengono utilizzati conservanti, agenti chimici o sostanze geneticamente modificate. Ne beneficiano l'ambiente, la salute degli animali e la salute dell'uomo.



I **cinque pecorini bio** della linea sono il **Frescopecora** a Caglio Vegetale, crosta fiorita, un pecorino freschissimo di circa 15 giorni di stagionatura la cui crosta è resa edibile da un mantello di muffe nobili selezionate; il **Pecorino Marzolino** a Caglio Vegetale Senza Lattosio, pensato per coloro che sono intolleranti a questo zucchero ma non vogliono rinunciare al gusto tipico del pecorino; il **Pecorino Curcuma** e Pepe a Caglio Vegetale, nato dall'abbinamento fra la nota spezia indiana e il pepe nero in chicca; il **Pecorino Semistagionato** a Caglio Vegetale, stagionato circa 45 giorni; il **Pecorino Stagionato** a Latte Crudo in cui il latte, non pastorizzato, mantiene l'originale microflora batterica che influisce sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche del formaggio.

## ATTUALITÀ

# Oche e cavalli in vigna

La **Cantina di Filippo** è un'azienda vitivinicola umbra, 30 ettari di colline soleggiate nella provincia di Perugia. Dal 1994 vi si pratica l'**agricoltura biologica**, mentre a partire dal 2008 vengono introdotte le tecniche della **coltivazione biodinamica**. La punta di diamante è la produzione dei vini rossi, in particolare il **DOCG Montefalco Sagrantino** e il **DOC Montefalco Rosso**, senza tralasciare i bianchi - ad esempio la **DOC Grechetto dei Colli Martani- i rosati e i passiti**.

Fin qui niente di particolare. Tranne il fatto che questa azienda ha messo al bando trattori e diserbanti, adottando - letteralmente! - al loro posto una squadra di oche e otto splendidi cavalli da lavoro, o "draught horses".

Così il titolare giustifica questa scelta: "**Rispettare l'ambiente, coniugando l'amore per il proprio lavoro ed una produzione di qualità**, ci ha portato a sperimentare una viticoltura che fosse a basso impatto ambientale: **stiamo così conducendo un vigneto sperimentale di**

**4 ettari senza l'utilizzo di macchine, ma quasi esclusivamente con l'aiuto di animali.**"

L'utilizzo dei **cavalli** da lavoro diminuisce infatti il calpestio in vigna



dovuto al passaggio dei trattori, che inevitabilmente compattano e rovinano la struttura del terreno diminuendone la fertilità.

Oltre a questo si evita l'uso di combustibili fossili, senza contare il beneficio che deriva dal **lavorare a**

Perché un'azienda agricola deve spendere soldi e inquinare utilizzando diserbanti e trattori per la gestione delle vigne, quando può avere gli stessi risultati con oche e cavalli da lavoro?

**contatto con un animale**, anziché con una macchina.

E dunque largo a Bebè, Diamante e Pioggia, cavalli Comtoise, gran lavoratori e di grossa mole, Elliot ed Eddy, cavalli neri Murgesi, più piccoli e dal carattere più vivace, e le ultime arrivate Dalila e Venus, due Percheron. Chiudono il gruppo Quieta e Asia, due cavalli agricoli italiani (TPR), ottime per la lavorazione in vigna e il traino delle carrozze.

Accanto ai cavalli l'azienda agricola ha assoldato anche un **nutrito gruppo** di oche, alle quali è affidata la pulizia del vigneto: per ora se ne contano circa 400, all'opera su 4 ettari di terreno.

Per un ettaro devono infatti essere utilizzate, in proporzione, circa 80-100 oche, che scorrazzano libere e si alimentano dell'erba che cresce spontanea tra i filari.

Queste "**operaie della pulizia**" sono anche entrate a far parte del progetto "**Pollo Rurale**", ideato dal **prof. Cesare Castellini**, in collaborazione con i **Dipartimenti di Agricoltura e Veterinaria dell'Università di Perugia**.



## NOTIZIE BIO

# Coltivare il pranzo a scuola

Succede nello stato indiano del Bihar:  
i ragazzi coltivano a scuola i cibi che poi mangiano a mensa



Il Bihar è uno stato dell'India nord-orientale, uno dei più poveri. Ma nelle sue scuole sta allevando una grande ricchezza: stiamo parlando di un'iniziativa che ormai da tempo coinvolge gli studenti di circa 70.000 istituti, i quali coltivano direttamente a scuola la frutta e la verdura che poi consumeranno a mensa.

Si tratta di veri e propri orti didattici, nei quali si insegnano non solo i metodi di coltivazione biologica, ma anche i principi di una corretta alimentazione, legata sia alla stagionalità e alla qualità dei prodotti che al rispetto dell'ambiente.

Uno dei principali obiettivi del progetto è quello di promuovere tra le giovani generazioni una dieta sana ed equilibrata che privilegia i frutti della terra, coltivati in modo biologico, responsabile e sostenibile.

Ma non solo: una ruolo particolarmente importante è

svolto dal **lavoro manuale**, secondo la logica del Nai Talim – la filosofia educativa elaborata e promossa da Gandhi.

L'educazione dovrebbe infatti essere considerata un approccio a tutto tondo, finalizzata allo sviluppo armonico della persona in senso intellettuale e spirituale, ma anche

fisico: non può infatti dirsi tale un'educazione che non comprenda del lavoro utile e significativo; i primi strumenti pedagogici utilizzati sono l'artigianato, l'arte e il disegno, perché – diceva Gandhi – per un bambino è più facile distinguere il grano dalla pula che la A dalla Z.

L'obiettivo di questo percorso educativo è la **formazione di individui completi**, e dunque consapevoli e liberi, i quali andranno poi a costituire una società ottimale. Ecco perché l'iniziativa sta riscuotendo tanto successo: diverse istituzioni sostengono questo progetto, primi tra tutti il **Governo centrale, il Ministero dell'Agricoltura e l'Unicef**.

Inoltre altri stati indiani andranno presto ad aggiungersi al Bihar e alle sue 70.000 scuole, a dimostrazione del fatto che il **biologico** non è solo una moda alimentare ma **un vero e proprio stile di vita, un approccio etico verso tutto quanto ci circonda**.



DAGLI ENTI

# La certificazione bio eco cosmesi AIAB

Parliamo con  
QCertificazioni  
del disciplinare  
Bio Eco Cosmesi  
AIAB



QCertificazioni nel 2010 ha avviato una collaborazione con AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica [www.aiab.it](http://www.aiab.it)) per la certificazione del disciplinare Bio Eco Cosmesi AIAB.

La certificazione della cosmesi Eco Bio non è attualmente regolata da norme cogenti e AIAB, con il proprio disciplinare, fin dal 2002, ha contribuito a fissare delle **norme di produzione che garantiscono trasparenza per il consumatore**.

Il disciplinare, tramite specifiche restrizioni, garantisce nei cosmetici certificati elevati livelli di **eco e dermo compatibilità**:

- **Promuove** l'uso di materie prime certificate da agricoltura biologica (nell'elenco degli ingredienti è necessario evidenziare quelli biologici certificati);
- **Proibisce** l'uso di materie prime di origine animale se la loro produzione provoca la morte o la sofferenza dell'animale;
- **Proibisce** l'uso di materie prime irra-



- diare o ottenute da OGM;
- **Limita** la possibilità di utilizzo di determinate categorie di ingredienti noti per la loro scarsa eco o dermo compatibilità. Tali ingredienti sono elencati in una lista negativa riportata nel disciplinare;
- **Promuove** la riduzione del materiale di confezionamento o del packaging non riciclabile;
- **I profumi** di sintesi sono ammessi solo se è provata la loro conformità a specifici requisiti previsti dal disciplinare;

**AIAB** ha sempre promosso attività volte a garantire la **fiducia dei consumatori verso la certificazione**, anche

tramite il **disciplinare Bio Eco Cosmesi AIAB**. Per garantire il principio di imparzialità, oltre che di trasparenza, obiettività, e competenza, AIAB ha affidato il processo di certificazione a **QCertificazioni**, organismo di controllo indipendente accreditato da ACCREDIA e autorizzato dal Mipaaf per la certificazione nel settore dell'agricoltura biologica.

**QCertificazioni** opera in tutta Italia, svolgendo l'attività di certificazione con la collaborazione di tecnici qualificati. Le verifiche vengono eseguite presso i siti di produzione per assicurare il rispetto delle prescrizioni del disciplinare.

Questo tipo di certificazione è **rivolto alle aziende che operano nel settore cosmetico e che vogliono promuovere il valore delle proprie produzioni** attraverso un processo di certificazione che garantisca la fiducia del consumatore.

Tale processo, condotto da QCertificazioni, comporta il controllo preventivo delle formulazioni, al quale segue la fase di sorveglianza presso i laboratori di produzione dove avviene il monitoraggio e la valutazione dell'intero processo produttivo.

