

Agricoltura. In aumento le aziende che praticano le coltivazioni biologiche

Bioagricoltura ovvero mangiar sano



Un esempio di coltivazione biologica

Marco Micolini

GIANNI RUFFI

■ L'Umbria resta nota per la bellezza del suo ambiente in tende salvaguardarlo anche dalle inevitabili legami alle produzioni agricole grazie alla «bioagricoltura». È proprio sul terreno della salvaguardia ambientale infatti un ruolo sempre crescente nel panorama agricolo umbro lo sta guadagnando la «bioagricoltura», basata sull'idea oggi più che mai drammaticamente attuale, che sia possibile produrre in un modo compatibile e non dannoso per l'ambiente, migliorando al tempo stesso la qualità.

Le tecniche per realizzare la bioagricoltura possono massimizzarsi nel fatto che si fertilizza il terreno con materiali organici anziché con prodotti chimici di sintesi, con la necessità di una attenta analisi dei terreni e la adozione della rotazione agraria, un metodo oneroso in termini finanziari, di lavoro e di ricer-

ca, ma sicuramente produttivo nel lungo periodo, poiché preserva i terreni dall'inquinamento e dall'acidificazione. Con il regolamento Cee 2078/92 che prevede la concessione di aiuti per l'applicazione di metodi di produzione agricola ecocompatibili e la successiva attuazione da parte della Regione Umbria del programma ambientale in attuazione di tale regolamento, le aziende associate a BioUmbria - il consorzio dei bio coltivatori dell'Umbria - sono aumentate di 100 unità da 56 a 156.

Che la strada aperta nella bioagricoltura apra notevoli prospettive allo sviluppo agricolo è dimostrato anche dalla crescente attenzione verso le colture biologiche manifestata dalle grandi aziende del comparto che si apprestano a creare linee di prodotti naturali per rispondere o anticipare alla crescente richiesta da parte di consumatori

più responsabili e impegnati. In un tempo a poco tempo fa uno dei maggiori problemi connessi all'agricoltura biologica era rappresentato dalla carenza di controlli e verifiche che garantissero la reale adozione di metodi «naturali» di coltivazione, un problema che oggi non esiste più grazie all'affidamento di tale ruolo di controllo a ben 7 organismi nazionali direttamente collegati al governo e alla Cee, i soli a poter conferire il marchio di «prodotto biologico».

Con tali metodi «naturali» si producono oggi in Umbria legumi

tipici quali la lenticchia ed il fieno d'olio di oliva, il grano e seppure in misura minore i frutti. Ma il prodotto per il quale della bio coltivazione umbra è l'olio di girasole spremuto a freddo. Questo tipo di lavorazione consente la conservazione di vitamina E utile, com'è noto, all'cura della sclerosi multipla. Occorre ricordare che i prodotti ottenuti con metodi biologici sono pari al 100% al 100% per cento del prodotto vendibile regionale. Ma ciò che conta e sperimenteremo mostrare che un cammino di innovazione si è aperto e che

continuando a lavorare merito a punto e applicando le tecnologie agreste (e anche quella scemessa di Parco Teologo e Agroalimentare) la da della bioagricoltura può vantare quella vincente, non solo dal punto di vista dell'ambiente ma anche da quello economico. Esperienze internazionali alle quali l'Umbria, attraverso Parco, partecipa già lo dimostrano con i trattamenti e a nel mondo agricolo region registrato interesse e fermi cresciuti sia da parte degli attori che dei consumatori.

Come nasce la Qualità

La zona olivicola trevana è situata proprio al centro del comprensorio tipico umbro a vocazione specializzata. Vi si producono olive di riconosciuta sanità e freschezza che permettono di ottenere un prodotto di altissimo pregio e qualità attribuibile a numerosi fattori quali: l'habitat ideale e i terreni più idonei per la coltura olivicola, l'assenza di insetti dannosi come la "mosca dell'olivo", gli avanzati sistemi di conduzione dell'oliveto, la raccolta e la cernita fatte rigorosamente ancora a mano e la successiva spremitura a freddo. Le caratteristiche analitiche riscontrate sono la migliore riprova dei pregi e della leggerezza di questa produzione: il basso contenuto di acidità organica, il tenore ottimale di acidi grassi polinsaturi essenziali, un valore inferiore a 10 dell'indice dei perossidi e una forte stabilità all'irancimento. L'olio extra vergine di oliva di Trevi è contraddistinto da caratteristiche organolettiche di

grande finezza, il prodotto ottenuto da olive fresche e sane, semplicemente decantate si presenta di un intenso colore verde, dal piacevole profumo, dal sapore gradevole dal gusto delicatamente fruttato. Un prodotto raro, di produzione limitatissima, rivolto ad un consumatore attento alla qualità della vita e che ha scelto come regola la prevenzione salutistica. Nelle due tipologie disponibili: Olio Famiglia, frutto di produzione totale (la raccolta di olive che va da novembre a dicembre) e Olio Fm frutto di una selezione particolare e garantito da Coreol (Consorzio Regionale di Garanzia per la Genuinità dell'Olio Umbro). Con l'olio prodotto dalla Cooperativa Oleificio di Trevi e commercializzato dalla Società Agricola di Trevi s.r.l., insomma la Qualità non è più una ricerca: è una genuina, gustosa e sana certezza. Se non credete, provatelo.



L'Olio di TREVÌ è un olio sano, naturale, vergine, nato da una terra feconda, nella tipica collina rocciosa

TREVÌ È FAMOSO NEL MONDO

06039 TREVÌ - S.S. Flaminia Km 141 - Tel. (0742) 381618 (2 linee r.a.) - Fax (0742) 78132

TELEFONANDO AL NUMERO QUI A FIANCO POTRETE ORDINARE I VOSTRI PRODOTTI CHE VI SARANNO INVIATI A CASA VOSTRA

CHIAMATA GRATUITA NUMERO VERDI 167-862157



Cigno solitario conoscerebbe chiare fresche dolci acque



Sulla destra: la linea dei servizi Seat dedicata a chi non vuole finire in luoghi comuni.
Sopra: un esempio di come sia facile trovare soluzioni su misura.
A fianco: il volume di Pagine Gialle Turismo che ha aperto nuovi orizzonti a milioni di turisti.

CERCARE INFORMAZIONI, TROVARE LE SOLUZIONI.

