



Grosseto, 20 giugno 2017

Comunicato stampa

CAMPI DA SAPERE

Presentata la prima pasta prodotta con grano Senatore Cappelli coltivato nel Parco regionale della Maremma

Dalla sinergia tra Alce Nero e Legambiente l'obiettivo di diffondere un'agricoltura bio nelle aree protette del nostro paese

Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente: "L'agricoltura biologica fa bene all'ambiente ma anche alle imprese nazionali del settore"

L'ottocentesco Granaio Lorenese all'interno della Tenuta agricola di Alberese, nel grossetano, ha tenuto a battesimo **la prima pasta prodotta con grano bio nel Parco regionale della Maremma**. Le terre interessate dalla coltivazione sono i campi che si estendono all'interno della **Tenuta di Alberese**, una delle maggiori aziende in Europa condotte con il metodo dell'agricoltura biologica. L'evento è stato diviso in due parti: a inizio pomeriggio il dibattito con i relatori presenti, mentre nel tardo pomeriggio il Dott. **Franco Berrino, medico ed epidemiologo** ha approfondito l'impatto dei cibi sull'alimentazione e sull'ambiente, chiudendo con questo momento il ciclo "**Campi da Sapere**", progetto che da giugno 2016 porta le persone sui campi di coltivazione di Alce Nero per parlare di agricoltura a metodo biologico e di un cibo per la salute.

La storica realtà agricola è immersa in oltre 4200 ettari, tutti orientati alla sostenibilità ecologica, economica, culturale e sociale e alla tutela della biodiversità. Sul mercato si troveranno inizialmente due formati (mezzemaniche e linguine) ottenuti dalla lavorazione di grano biologico della **pregiata varietà Senatore Capelli**. La pasta rappresenta il primo punto di arrivo di un progetto di collaborazione che ha preso avvio 4 anni fa tra **Alce Nero**, azienda leader nella produzione e distribuzione di prodotti biologici, **Legambiente** e **Terre Regionali Toscane**. La sinergia fra le tre importanti realtà ha condotto allo sviluppo di un ambizioso **programma di conversione delle terre del Parco Regionale della Maremma** riducendo l'impatto di una agricoltura convenzionale basata su chimica di sintesi e pesticidi. All'incontro hanno partecipato **Roberto Scalacci** Direttore Agricoltura e Sviluppo Rurale, Regione Toscana, **Lucio Cavazzoni** Presidente Alce Nero, **Rossella Muroni** Presidente Nazionale Legambiente, **Marco Locatelli** Direttore Gestioni Agricole Terre Regionali Toscane, **Lucia Venturi** Presidente Parco Regionale della Maremma, **Luca Sani** Presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati, **Gianfranco Ciola** Direttore Parco Regionale delle Dune Costiere.

"Sta crescendo l'interesse per il territorio, l'ambiente e il paesaggio – ha spiegato **Lucio Cavazzoni, presidente di Alce Nero** -, non soltanto per il cibo. La presa di coscienza coinvolge tutto il mondo e il dibattito che riguarda il ritorno ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente è di assoluta attualità. La nuova legge sul biologico presentata poche settimane fa prevede l'adozione di un piano d'azione nazionale per l'agricoltura biologica, con obiettivi molto importanti, tra cui il rafforzamento della filiera anche attraverso la diffusione dei bio distretti. Si tratta di sistema che contrasta l'isolamento e che trasforma il singolo agricoltore in elemento cruciale del cambiamento del sistema produttivo del territorio. L'auspicio è che questo progetto condiviso con Legambiente diventi presto un modello e un punto di riferimento".

“Sono due le parole su cui è necessario concentrarsi: impoverimento e cultura. Il mondo agricolo rischia oggi – ha sottolineato **Rossella Muroni**, presidente nazionale di Legambiente - di perdere competenze, saperi e paesaggi e questo non possiamo permetterlo. Legambiente continuerà a battersi per la terra e per tutto quello che rappresenta contro il rischio di impoverire il cibo che produciamo, compromettendo le produzioni future. Legambiente e Alce Nero hanno iniziato tanti anni fa a parlare di agricoltura in modo diverso con l’obiettivo di fare cultura e sistema. Un prodotto come la pasta dei parchi interpreta perfettamente il nostro modo di fare agricoltura e corretta cultura alimentare”.

Anche **Barbara Degani** Sottosegretario al Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha voluto manifestare il sostegno istituzionale all’iniziativa inviando una nota personale: “Il progetto presentato ad Alberese dimostra come le aree protette possano rappresentare oggi un importante incubatore per iniziative di sviluppo rurale sostenibile, le quali hanno il pregio di recuperare le tradizioni agricole nazionali valorizzandone il patrimonio anche culturale, creando al contempo sviluppo e benessere. Perché l'agricoltura biologica fa bene all'ambiente ma anche alle imprese nazionali del settore, come dimostra l'esperienza di Alce Nero”.

"Il nostro modo di mangiare oggi è la causa delle molte malattie croniche – ha spiegato **Franco Berrino, medico epidemiologico** - che ci colpiscono. Sono un grande ammiratore degli agricoltori etici: sono loro a produrre un cibo che non faccia male. Per invecchiare sani l'agricoltura ha una grande responsabilità: produrre cibi che siano sani, non mettendo veleni nei cibi, quindi non utilizzando pesticidi, erbicidi o sostanze chimiche di sintesi nelle loro coltivazioni”.

Nella seconda parte dell’incontro hanno dato il proprio contributo, oltre al dottor Berrino, anche **Riccardo Felicetti** CEO di Pastificio Felicetti e **Stefano Benedettelli** Dipartimento di Scienze Produzioni Agroalimentari e dell’Ambiente, Università di Firenze.

"Noi non trasformiamo il grano in pasta – ha detto **Riccardo Felicetti, CEO di Pastificio Felicetti** – noi vogliamo essere artigiani, fedeli traduttori e interpreti letterali di grani sempre diversi a seconda dei territori di provenienza e delle stagionalità; a differenza della grande industria che utilizza grani standardizzati spesso orientati ad una più alta presenza glutinica”.

E il successo del biologico è sempre più evidente e confermato dai dati relativi al comparto, in controtendenza rispetto all'agroalimentare nazionale: se infatti nel 2016 il settore food ha registrato una sostanziale stagnazione rispetto al 2015, il biologico ha invece messo a punto un +20% delle vendite nella Gdo e un +15% di acquisti nei negozi specializzati. Il numero di famiglie che acquistano prodotti biologici almeno una volta all'anno è in forte aumento: si è passati dal 55% del 2013 al 74% del 2016. E' un comparto che in Italia fa registrare numeri da record: 1,5 milioni di ettari coltivati, 60.000 aziende agricole, oltre 8.000 imprese di trasformazione e 250.000 addetti per un valore di 3 miliardi di euro.

Alce Nero è il marchio di oltre mille agricoltori e apicoltori biologici, impegnati, dagli anni '70, in Italia e nel mondo, nel produrre cibi buoni, sani e che nutrono bene. I prodotti biologici Alce Nero nascono da un'agricoltura che si fa custode della terra, rispettandone ogni componente, che sia vegetale, animale o umana. Nessun utilizzo di sostanze chimiche di sintesi come pesticidi ed erbicidi, scelta di terreni vocati, lavorazioni che esaltano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime: questi i criteri che contraddistinguono il marchio Alce Nero. Al centro il sapere degli agricoltori, un patrimonio prezioso che si riflette in ogni ingrediente, dal pomodoro naturalmente ricco di licopene, al grano Senatore Cappelli con il suo stelo lungo, fino all'olio extravergine di oliva. Le quasi 300 referenze Alce Nero si possono acquistare in circa 30 paesi del mondo, in Europa, Asia, America e nel nuovo negozio online accessibile attraverso: www.alcenero.com

Legambiente è un'associazione senza fini di lucro, le attività che organizziamo sono frutto dell'impegno volontario di migliaia di cittadini che con tenacia, fantasia e creatività si impegnano per tenere alta l'attenzione sulle emergenze ambientali del Paese. L'approccio scientifico, unito a un costante lavoro di informazione, sensibilizzazione e coinvolgimento dei cittadini, ha garantito il profondo radicamento di Legambiente nella società fino a farne l'organizzazione ambientalista con la diffusione più capillare sul territorio: oltre 115.000 tra soci e sostenitori, 1.000 gruppi locali, 30.000 classi che partecipano a programmi di educazione ambientale, più di 3.000 giovani che ogni anno partecipano ai nostri campi di volontariato, oltre 60 aree naturali gestite direttamente o in collaborazione con altre realtà locali.

Ufficio Stampa Alce Nero

MAGENTAbureau | Corso Magenta 46 | Milano
Elisa Zanotti | Mob 347 2441081 | elisa.zanotti@magentabureau.it
Elisa Pella | 02 48011841-2-202 | elisa.pella@magentabureau.it