



**Agricoltori biologici  
dal 1978**

## **AppenBio: nasce il primo bio-distretto dell'Emilia-Romagna per produrre il “cibo della salute”**

**Il progetto di cui Alce Nero è capofila, e cofinanziato con i fondi regionali del PSR 2014-2020, ha l'obiettivo di indirizzare le aziende rurali dell'appennino bolognese verso un metodo innovativo di coltivazione e allevamento attento e orientato alla salute. Coinvolte due Università e il Policlinico di Sant'Orsola.**

Bologna 16 ottobre – L'appennino bolognese come terra di coltura e cultura di cibi sani e sostenibili per l'ambiente. È il progetto **AppenBio** che oggi ha piantato il seme per la nascita del primo bio-distretto dell'Emilia-Romagna. L'obiettivo è aumentare la redditività delle aziende rurali del territorio, il loro potenziale in fatto di produzione di tipo salutistico e sostenere la biodiversità territoriale, tutelando così anche le caratteristiche proprie del paesaggio appenninico. E nel farlo sono stati scelti due prodotti che saranno oggetto di una fase di sperimentazione da parte di tre imprese agricole bolognesi: cereali e latte fieno. L'intento è di selezionare una varietà di *miscugli innovativi* e applicare tecniche produttive agricole e di allevamento da pascolo di bovini da latte che rispondano non soltanto alle esigenze nutrizionali ma soprattutto a quelle della salute. Per poi passare, una volta verificati i risultati della ricerca, alla loro riproducibilità su larga scala: creando un modello imprenditoriale equilibrato di “start up agricola” che applichi in azienda le linee guida definite durante i test condotti sul campo. *“L'obiettivo del progetto AppenBio è di riuscire a ridare valore all'agricoltura e all'allevamento biologico dell'appennino puntando su cultivar e tecniche innovative capaci di produrre un cibo sano per la salute – spiega Lucio Cavazzoni, Presidente Alce Nero –. Noi sosteniamo un approccio produttivo diverso che abbia al centro la sostenibilità, la tutela del paesaggio delle nostre montagne e il rilancio di aziende virtuose”.*

Il progetto AppenBio, che ha **Alce Nero** per capofila ed è cofinanziato dall'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna** con fondi PSR (Piano di sviluppo rurale 2014-2020)– Misura 16, ha la peculiarità di mettere insieme e far cooperare per obiettivi comuni diversi soggetti, ognuno operante in un differente ambito: scientifico, produttivo e organizzativo. La parte analitica è affidata a **Giovanni Dinelli**, professore del **Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna**, a cui spetterà il ruolo di coordinatore scientifico del progetto e di analisi dei risultati dalla coltivazione dei cereali e a **Franco Berrino**, medico ed epidemiologo, fondatore dell'associazione **La Grande Via**, che si occuperà, con l'aiuto di ricercatori dell'**Università di Perugia**, di valutare i dati sull'impatto che il latte fieno ha sulla salute. Il **Policlinico di Sant'Orsola** di Bologna, nella figura di **Marco Storchi**, Direttore Responsabile della Struttura Complessa Servizi di Supporto alla Persona, completerà la fase di ricerca mettendo a disposizione le cucine della mensa del policlinico dove verranno preparati pasti, con gli ingredienti prodotti nelle aziende. Il compito di far conoscere AppenBio alle altre realtà del territorio è delegato al **GAL dell'Appennino Bolognese** (Gruppo di Azione Locale), mentre spetterà ad **Artemis**, società di consulenza e di ricerca specializzata nell'agroalimentare, predisporre la gestione degli aspetti tecnico-amministrativi del progetto. Le aziende coinvolte in questa prima fase sono: il **Podere San Giuliano** di San Lazzaro di Savena, **La Cartiera dei Benandanti** di Monghidoro e l'**Azienda Agricola Andrea Morara** di Monterenzio. *“Ricerca e innovazione sono sempre più obiettivi strategici in campo agricolo e come Regione Emilia-Romagna abbiamo fatto una scelta forte in questa direzione investendo da qui al 2020 oltre 50 milioni di euro attraverso i gruppi operativi per l'innovazione – dice Simona Caselli, Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna –. Il progetto AppenBio*



**Agricoltori biologici  
dal 1978**

*riassume in se alcuni obiettivi per noi fondamentali: qualità e salubrità dei prodotti, sostenibilità ambientale delle tecniche di produzione, salvaguardia della biodiversità e non ultimo sostenibilità sociale ed economica, giacchè può contribuire a mantenere l'agricoltura in montagna”.*

Aumentare la redditività dell'area rurale appenninica, valorizzare cultivar tradizionali, tecniche produttive agricole e di allevamento sostenibili che, unite alle ricerche più attuali, permettano di produrre un cibo vero e per la salute, sono dunque i principali obiettivi di AppenBio.

### **Il progetto AppenBio**

Il progetto AppenBio ha una durata di 3 anni (2016-2019) ed è sostenuto per il 70% dalla Regione Emilia-Romagna attraverso il fondo PSR 2014-2020 – Misura 16. In quest'arco di tempo, che costituisce la fase d'incubazione di un modello imprenditoriale diretto a far nascere un distretto del biologico, le aziende selezionate avranno la possibilità di coltivare *miscugli innovativi* di cereali tradizionali e utilizzare nuove tecniche d'allevamento e di alimentazione bovina. Lo scopo è produrre uno speciale **“cibo della salute”** proprio dei territori dell'appennino bolognese che abbia proprietà fortemente antinfiammatorie sul corpo umano. I risultati di questo lavoro verranno poi inseriti in un percorso di cooperazione con altri progetti regionali, **Biovant e Bioadapt**, entrambi finanziati dal PSR dell'Emilia-Romagna.

**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 al miele, dal grano Senatore Cappelli con il suo stelo lungo, fino all'olio extravergine di oliva. Le oltre 300 referenze Alce Nero si possono acquistare in circa 30 paesi del mondo, in Europa, Asia, America e nel nuovo negozio online: [www.alcenero.com](http://www.alcenero.com)

### **Ufficio stampa Alce Nero**

**EikonSrl** | via Perlasca, 10 | Bologna

[press@eikoncommunication.com](mailto:press@eikoncommunication.com)

051 6238522

+39 3404167745

