



**CLICCA QUI PER ISCRIVERTI ALLA
NEWSLETTER DEL BIOLOGICO...
E NON SOLO!
...E CI TROVI ANCHE SU **FACEBOOK!!****



**NOTIZIE DAL MONDO DEL
BIOLOGICO (e non solo...),
DALL'EUROPA E... DAL TAMISO**



Questa settimana *parliamo di:*

- **Un "cartello" per il seme del grano italiano Senatore Cappelli??**
 - **Un po' di "pro domo nostra"... ma anche per Voi...**
 - **Stabilimento di produzione obbligatorio in etichetta: i vantaggi per i consumatori**
 - **Origine del pomodoro: obbligatoria in sughi, passate, salse e derivati**
- **Il miele nel mondo è contaminato da pesticidi neonicotinoidi**
 - **NO al glifosato dall'Europarlamento**
 - **Il CETA delude anche i marchi "tutelati", come Parmigiano e Grana Padano...**
 - **Porte Aperte al Tamiso sabato 4 novembre!!**
- **Miopia del Capitalismo dal volto umano**
 - **La responsabilità delle Aziende di Credito nei cambiamenti climatici**
 - **Biodecalogo: 10 motivi per scegliere il Biologico**
 - **Il 90% della plastica in mare e negli oceani arriva da 10 fiumi**
- **Combattere le erbacce in maniera naturale... con le erbacce**
 - **Insetti e impollinazione: la trappola ecologica dei pesticidi**
 - **Inquinamento e livelli "sicuri"?: non esistono...**
 - **Non si ricicla?... allora non lo compro**
- **Ritorno in Borgogna: la passione per la terra del vino**
 - **La rivoluzione della Casa Rotta: un suolo fertile è il capitale per le nuove generazioni**
 - **Le Grandi Fusioni sono un pericolo per il nostro sistema alimentare**
 - **Il cibo che sprechiamo sfamerebbe l'115 della popolazione mondiale**

Buona lettura!!!



SE QUALCUNO AVRA' PAZIENZA DI LEGGERE,
E DI CONDIVIDERE, AVRA' BEN CHIARO
QUAL'E' IL SIGNIFICATO DI QUEL "IL BIO CHE
VOGLIO IO" DEL PASTIFICIO SGAMBARO,
SLOGAN RADIOFONICO RICORRENTE DI
QUESTE SETTIMANE!

[Franco Zecchinato](#)

§§§

SENATORE CAPPELLI, GRANOSALUS: "É PATRIMONIO DI TUTTI. STOP ALLO SCIPPO!"

C'è un cartello sul seme da riproduzione Senatore Cappelli teso a limitarne la sua diffusione? Il frumento duro che vuole bene alla terra e alla salute dell'uomo fu concepito da Nazareno Strampelli, non dalla [SIS - Società Italiana Sementi](#) che, secondo alcune prove documentali, rilascia il seme solo se gli agricoltori aderiscono alle sue filiere. Biopirateria con lo zampino della Coldiretti. Intervenga l'Antitrust, il Mipaaf e l'Ufficio Brevetti.

Il grano duro Cappelli è ancora coltivato dopo quasi un secolo, in particolare nel meridione d'Italia (**Puglia, Basilicata, Sardegna, Sicilia**) con estensioni nelle Marche, Abruzzo e Toscana. Serve a produrre pasta di qualità superiore, pane e pizza biologici, nicchia che si va sviluppando insieme agli altri grani antichi e che genera sempre più un mercato interessante in cui qualcuno, però, vuole fare il monopolista.

Nazareno Strampelli (1866-1942), il genetista di Castelraimondo (MC) che concepì questa varietà di grano nel 1915, operò presso il Centro di Ricerca per la Cerealicoltura di Foggia mediante selezione genealogica dalla popolazione nord-africana Jenah Rhetifah. **IL SUO INTENTO NON FÙ QUELLO DI MONOPOLIZZARE LA GENETICA, MA DI NUTRIRE IL MONDO.** Strampelli dedicò questa cultivar al marchese abruzzese Raffaele Cappelli, senatore del Regno d'Italia, che, negli ultimi anni dell'Ottocento, aveva avviato trasformazioni agrarie importanti in Puglia. Il marchese sostenne Strampelli nella sua attività di ricerca, attraverso campi sperimentali, laboratori ed altre risorse.

Nel 1929 anche Strampelli ebbe il titolo di **Senatore del Regno per meriti scientifici guadagnati nella "battaglia del grano"**, che il regime fascista aveva promosso per portare il nostro Paese all'autosufficienza alimentare. Da qui il nome alla varietà "Senatore Capelli". Oggi parlare di "battaglia del grano" può apparire apologetico, specie se usare questa frase serve a sostenere una credenza di Coldiretti, e dei suoi seguaci, contro le obiezioni degli avversari che non tollerano operazioni da monopolio con il sostegno di un sindacato agricolo ritenuto ormai da tutti gli agricoltori un "mediatore d'affari".

La varietà "Cappelli" è ancora iscritta nel "Registro nazionale delle varietà", tenuto presso il MIPAAF, ed il suo mantenimento in purezza è stato effettuato dalla Sezione di Foggia dell'Istituto sperimentale per la Cerealicoltura sino a quando, da oltre un anno, è finito nelle mani di alcuni moltiplicatori di Bologna. La SIS di Bologna ha infatti acquisito dal CREA di Foggia - a seguito di un bando - la licenza di moltiplicazione per 15 anni. Nella manifestazione d'interesse c'era scritto: *Invito aperto ad Aziende Sementiere per formulare manifestazioni di interesse preliminari per l'acquisizione esclusiva dei diritti di moltiplicazione e commercializzazione della "nuova" cultivar...di grano duro denominata "CAPPELLI"*

Nuova cultivar o biopirateria?

I brevetti sul vivente sono oggetto di forti critiche per le implicazioni di carattere etico, politico ed economico di cui sono foriere. Quando questi sono applicati al grano, con formule come quella in questione, le inquietudini si estendono anche al piano sociale per le implicazioni sulle sorti dell'alimentazione. Il brevetto del seme Cappelli risale al 1915 e la prima registrazione sembrerebbe sia avvenuta nel 1969. Il brevetto, dunque, sembrerebbe scaduto. **Inventare, pertanto, la formula "nuova" cultivar per attribuirne diritti di sfruttamento commerciale a qualcuno, è operazione perniciosa.**

Infatti, il Cappelli è stato iscritto nel registro delle varietà di specie agrarie, presso il MIPAAF, la prima volta in data 03/05/1969, poi ci fu un primo rinnovo il 13/10/1990, un secondo rinnovo il 14/02/2001 e l'ultimo rinnovo il 26/02/2011. Ai centri di ricerca agraria nazionali spetta il compito di migliorare le varietà e divulgarle presso gli agricoltori.

Nel caso del Cappelli il CREA lo ha mantenuto in purezza. Se, dunque, una linea varietale non ha subito nessuna "innovazione" nel tempo, tale da autorizzarne la brevettabilità, avanzare richieste di protezione o di commercializzazione in esclusiva su un grano già in uso presso le comunità locali, indurrebbe a pensare ad un caso di "**biopirateria**".

"A nostro modesto avviso non c'è nulla di nuovo rispetto allo stato dell'arte del grano Cappelli che gli agricoltori del Regno delle Due Sicilie usano da oltre un secolo. Tale modalità adottata dal CREA e dal MIPAAF, su pressione di qualche sindacato, rappresenta una forzatura giuridica che è meglio interrompere per evitare figure all' Italia in ambito internazionale".

Il punto adesso qual'è?

La SIS, a seguito del bando, considera "cosa loro" la genetica di un grano antico patrimonio di tutti! Che peraltro ha nutrito il mondo! Quel miracolo italiano appartiene "a tutti" e non può essere prerogativa di pochi. Oggi, in questa avventura tesa a presidiare una nicchia molto remunerativa, la SIS non è da sola. Negli accordi di esclusiva c'è di mezzo **Coldiretti, Consorzi Agrari d'Italia (Lombardo-Veneto) & Proseme, Molino Grassi, Molino De Vita e Pastificio Sgamaro**. Una sorta di cartello sul Cappelli e sulle semole! Inaccessibile a tutti quanti gli altri e perfino agli eredi di Strampelli che non avrebbero difficoltà ad affermare: "**Privatizzare il Cappelli è come privatizzare l'aria che respiriamo!**"

... [continua QUI la lettura dell'articolo...](#)

(da [GranoSalus](#) - ottobre 2017)

[**torna al sommario**](#)

... El Tamiso Sotto il Salone

Vi aspettiamo sotto il Salone n. 28 a Padova
alla nuova bottega della cooperativa

Troverete una selezione di proposte alimentari, fresche e trasformate, dai campi dei nostri soci locali e dalle migliori esperienze agrobiologiche italiane.



Orari di apertura: dal lunedì al sabato 8.30 - 13.00/15.30 - 19.00 chiuso il mercoledì pomeriggio

Telefono: 049 - 2050473 389 - 4714826 Mail: sottoilsalone@eltamiso.it www.eltamiso.it



... QUESTA É UNA NOSTRA PUBBLICITÀ, POSSIAMO DIRLO, CHE È VERAMENTE "SANA", IN TUTTI I SENSI...

Siamo Sotto il Salone per Voi tutti!!!!

... Ehi!!!... Ma non solo!!

Siamo - e restiamo - con Voi anche in Piazza delle Erbe nel tradizionale banchetto, dal martedì al sabato dalle 8.00 alle 13.00.

per info chiamaci al 335.1233046



[torna al sommario**](#)**



[Stabilimento di produzione in etichetta: obbligatoria dal 22 ottobre 2017. I vantaggi per i consumatori](#)

Dal 22 ottobre è tornata ad essere obbligatoria l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione sull'etichetta dei prodotti alimentari. Si tratta di una vittoria per i consumatori ma anche per le numerose imprese industriali, artigianali e distributive che hanno continuato a riportare l'indicazione sulla confezione nonostante l'annullamento dell'obbligo nel dicembre nel 2014.

[torna al sommario**](#)**

§§§

[Passata di pomodoro, salse e sughi. Tutti i derivati dovranno indicare l'origine del pomodoro in etichetta](#)

Il ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Maurizio Martina e Carlo Calenda, dello sviluppo economico, hanno firmato il decreto interministeriale che introduce l'obbligo di indicazione dell'origine in etichetta per i derivati del pomodoro.

[torna al sommario**](#)**

§§§



[Il 75% del miele nel mondo è contaminato dai pesticidi neonicotinoidi. I residui restano al di sotto delle soglie consentite per il consumo umano](#)

Tre quarti del miele prodotto in varie parti del mondo contiene residui di pesticidi neonicotinoidi, ritenuti responsabili della moria delle api. Le concentrazioni, però, rimangono al di sotto dei livelli massimi consentiti per il consumo umano.

[torna al sommario**](#)**

(da [Il Fatto Alimentare](#) - ottobre 2017)

[Erbicidi: no al glifosato dall'Europarlamento](#)

Il Parlamento Europeo ha chiesto oggi, 24 ottobre, il divieto totale entro dicembre 2022 degli erbicidi a base di glifosato e restrizioni immediate sull'uso della sostanza.

[torna al sommario**](#)**

(da [Greenplanet](#) - ottobre 2017)





[Il CETA delude anche i marchi "tutelati" come il Parmigiano e il Grana Padano](#)

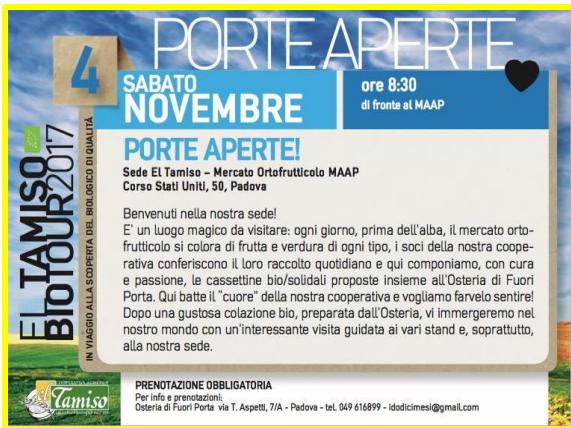
Il CETA, l'accordo di libero scambio tra Canada ed Europa, firmato dal nostro Paese, delude anche le eccellenze del Made in Italy che sono rientrate nelle tutele contro l'Italian Sounding. A cominciare dal Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, come ha spiegato Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano: "Il CETA offre indubbi vantaggi ma i timori di una gestione canadese che limitasse molto i vantaggi previsti dall'aumento delle quote erano purtroppo fondati".

[torna al sommario**](#)**

(da [Il Salvagente](#) - ottobre 2017)

[PORTE APERTE AL TAMISO!! – SABATO 4 NOVEMBRE 2017](#)

Per concludere il [BioTour 2017](#), [El Tamiso](#) apre le porte ai visitatori! Vi aspettiamo **sabato 4 novembre alle 8:30** di fronte al MAAP (Mercato Ortofrutticolo di Padova, in Corso Stati Uniti 50) per una gustosa colazione bio, preparata dall'[Osteria di Fuori Porta](#), e un'interessante visita guidata ai vari stand, dove batte il cuore della Cooperativa El Tamiso.



Volete vedere il cuore della nostra cooperativa e conoscere come e da dove arrivano tutti i prodotti biologici dei nostri soci? Venite a El Tamiso porte aperte, ultima tappa de El Tamiso Biotour2017. Passaparola!

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione obbligatoria via fono allo 049.676899, o via mail all'indirizzo: ldodicimesi@gmail.com

[\(El Tamiso & Osteria di Fuori Porta\)](#)

[torna al sommario**](#)**



[La miopia dei sostenitori del "capitalismo dal volto umano"](#)

Lo "sviluppo sostenibile" è una mano di vernice che si è dato un capitalismo decrepito e aggressivo. Che festeggia il "superamento della crisi" in base a un decimale di Pil. Ma i tempi sono maturi per organizzare una nuova società. Le idee eretiche di Roberto Mancini.

[torna al sommario**](#)**

§§§

[Cambiamenti climatici, le responsabilità delle agenzie di credito](#)

Fra il 2013 e il 2015 gli enti governativi a sostegno dell'export hanno finanziato il settore dei combustibili fossili con 96 miliardi di euro. La denuncia contenuta nel rapporto "Financing climate disaster".

[torna al sommario**](#)**

(da [Altreconomia](#) - ottobre 2017)



[BIODECALOGO, 10 MOTIVI PER CUI SCEGLIERE BIO](#)

Scegliere frutta e verdura di stagione, coltivate secondo il metodo biologico, vuol dire fare del bene non soltanto a se stessi, curando la propria salute e il proprio benessere, ma anche al pianeta. Volete sapere perché? Ve lo raccontiamo qui, con un biodecalogo stilato in collaborazione con Portanatura.

1. Il bio rispetta l'ambiente

Se mangiamo **frutta e verdura bio** inquiniamo meno: secondo uno studio della **Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica (Ifoam)**, infatti, ogni ettaro coltivato secondo il metodo biologico "taglia" le emissioni di CO2 di cui è responsabile l'agricoltura del 58 per cento.

2. Niente pesticidi, più nutrimento per la Terra

Nel bio **non si usano fertilizzanti o antiparassitari chimici**, i cui residui, tra l'altro, finiscono poi anche sulle nostre tavole; si preferisce lasciar fare alla natura. Anche perché, quando si utilizzano i pesticidi, solo l'1 per mille del prodotto agisce effettivamente sugli insetti nocivi, mentre il restante 999 per mille contamina tutto l'ambiente circostante.

Nel bio si proteggono le piante favorendo lo sviluppo di insetti utili, scegliendo piante rustiche e resistenti, alternando le coltivazioni (per non impoverire il terreno), concimando con letame e compost.



3. Il bio protegge la biodiversità

La **diversità biologica** sul pianeta è una ricchezza, alimentare, economica, culturale. Con il metodo bio non soltanto si proteggono gli insetti e i piccoli animali utili ai raccolti, ma anche le piante stesse: i biocontadini scelgono molto spesso di **coltivare varietà antiche o rare**, talvolta per le loro qualità intrinseche di resistenza agli agenti atmosferici, ma più spesso per proteggere e preservare tradizioni e sapori che hanno fatto la nostra storia e che meritano di essere tramandati.

4. L'importanza della stagionalità

Seguire la stagionalità dei prodotti significa evitare di coltivare gli ortaggi in serre riscaldate artificialmente (spesso con l'aiuto di combustibili fossili, che dunque inquinano e incrementano il riscaldamento globale), utilizzare meno concimi chimici ed avere piante più forti e resistenti. I prodotti di stagione inoltre, sono **più gustosi e più ricchi di sostanze nutritive**, come vitamine e sali minerali.

5. Ortaggi imperfetti, zero spreco

Quanti prodotti si buttano via perché sono "brutti" e considerati poco adatti ad essere esposti sui banchi dei supermercati? Secondo l'osservatorio Waste Watcher di Last minute market/Swg, ogni anno verrebbero **abbandonate nei campi 1,2 milioni di tonnellate di derrate alimentari**, perché "fuori standard" o perché andate a male a causa delle condizioni climatiche. Chi coltiva bio non fa discriminazioni in base all'aspetto degli ortaggi: se un frutto è maturo e sano viene venduto ugualmente, anche se è "bruttino". Ridurre lo spreco è (anche) una questione di etica.

6. Km zero, meno inquinamento

Preferire ortaggi prodotti da contadini **geograficamente vicini** e cercare di fare meno strada possibile significa contenere i trasporti inquinanti. Grazie ai prodotti a "km zero" si possono evitare tonnellate di emissioni di gas serra che finirebbero in atmosfera, aggravando il problema del riscaldamento globale.

7. Il valore dei produttori

Il rapporto diretto con chi coltiva i prodotti della rete Portanatura è fondamentale: nasce così una sorta di grande bio-famiglia, che condivide gli stessi valori e uno stesso stile di vita improntato al rispetto della natura e dei suoi ritmi.



8. Imballaggi? Ridotti al minimo

Gli **imballaggi** sono per definizione rifiuti: hanno una funzione protettiva temporanea nei confronti degli alimenti, per poi essere gettati molto presto nella spazzatura. **Per ridurre al massimo il problema dei rifiuti**, meglio utilizzare imballaggi ridotti al minimo indispensabile. La sicurezza degli alimenti deve andare di pari passo con la salute del pianeta.



9. Il bio è sincerità e pazienza

Chi pratica agricoltura biologica utilizza **semi "genuini"**, ottenuti grazie ad anni di pazienza raccolti e di scambi con altri contadini. La selezione dell'uomo c'è, è vero, ma sempre nel pieno rispetto della natura e dei suoi cicli, spesso all'insegna della collaborazione tra chi la terra la coltiva e la conosce da sempre.

10. Il bio crede nelle persone

Le regole del mercato le fanno i consumatori, che sono portavoce di una domanda a cui deve corrispondere un'offerta adeguata. **Se la domanda cambia, deve cambiare anche l'offerta**, perché è ciò che più conviene al mercato. Cosa significa? Vuol dire che se aumentano le persone consapevoli, che scelgono di acquistare biologico e di stagione, aumenteranno anche i campi coltivati secondo questo metodo, innescando un circolo virtuoso che apporta benefici all'ambiente e agli individui. La realizzazione di un mondo più sano e meno inquinato dipende solo dalle nostre scelte quotidiane.

[**torna al sommario**](#)

§§§



Il 90% della plastica in mare arriva da appena 10 fiumi

Un nuovo studio ha rivelato che la maggior parte della plastica che finisce negli oceani arriva da 10 corsi d'acqua, la maggior parte dei quali è in Asia.

[**torna al sommario**](#)

§§§

Combattere le erbacce in maniera naturale con... le erbacce

I ricercatori dell'Università di Pisa hanno sviluppato un erbicida naturale grazie all'olio essenziale ricavato da alcune erbacce.

[**torna al sommario**](#)



§§§



Insetti e impollinazione, ecco la trappola ecologica dei pesticidi

Il calo degli insetti volanti in Europa a causa di inquinamento, pesticidi e cambiamenti climatici è inesorabile. I risultati della ricerca olandese durata 27 anni.

[**torna al sommario**](#)

(da [LifeGate](#) - ottobre 2017)

Inquinamento: non esistono livelli "sicuri". Ci si ammala e si muore, questa è la certezza

Mah...dovevamo aspettare di sentircelo dire dal New York Times che ha spiegato ai lettori uno studio del New England Journal of Medicine.

Fatto sta che è ormai stra-certo che non esistono livelli "sicuri" o "non sicuri" di inquinamento. Anche a livelli definiti "sicuri" dalla legge si muore; lo dimostrano i dati riferiti a 60 milioni di persone esaminate.



[**torna al sommario**](#)

§§§

Non si ricicla? Allora non lo compro

Rifiuti: la parola d'ordine è ridurre, non più solo riciclare. E per ridurre non basta, appunto, il riciclo: occorre cambiare a monte la progettazione delle merci che arrivano sul mercato. E, fatto non secondario, occorre che sempre più cittadini scelgano di fare acquisti consapevoli, eliminando dal carrello della spesa ciò che finisce nell'indifferenziato.

****torna al sommario****

(da **Il Cambiamento** - ottobre 2017)



RITORNO IN BORGOGNA. LA PASSIONE DEL VINO E LA FORZA DELLA FAMIGLIA NEL NUOVO FILM DI KLAPISCH

Un film che dura un anno, con la trama che si srotola nel susseguirsi delle stagioni, mentre il ritmo viene dettato dalle fasi di lavorazione del vino.

Cédric Klapisch torna alla regia e questa volta abbandona l'ambiente urbano, protagonista dei suoi lavori più conosciuti come Rompicapo a New York, L'appartamento spagnolo, Bambole russe e Parigi, per trasferirsi in campagna, in Borgogna, e raccontarci tutto il suo amore per il vino e la sua produzione.



Ritorno in Borgogna (*titolo originale: Ce qui nous lie*) ci racconta con semplicità della forza dei legami familiari, della passione per l'agricoltura e dell'amore per il vino. Dopo esser stato lontano da casa e dalla Francia per dieci anni, in un giro del mondo per sfuggire al difficile rapporto con il padre, Jean torna a Meursault, in Borgogna, proprio per far visita al genitore malato.

Lo aspettano la sorella Juliette e il fratello Jérémie. La morte del padre, poco prima dell'inizio della vendemmia, ricopre i fratelli di nuove responsabilità. I tre fratelli sono così costretti a ricostruire il loro rapporto e lo fanno ripercorrendo i momenti fondamentali della loro infanzia mentre seguono per un anno la vigna e la cantina.

Se il motore del film sono dunque le fasi della produzione del vino, oggetto di analisi è la famiglia, che ha dettato la scelta dell'ambientazione, come ci racconta il regista:

«Ho intuito che il motivo che mi avrebbe spinto a fare un film sul vino sarebbe stata la voglia di parlare della famiglia. Quello che ereditiamo dai nostri genitori, quello che trasmettiamo ai nostri figli. La scelta della Borgogna mi è sembrata ovvia, anche se nel frattempo avevo "scoperto" altri territori, come Bordeaux. In Borgogna, le aziende sono, in generale, più famigliari. Nel Bordelais, le superfici sono molto più grandi e nella maggioranza dei casi i terreni sono industrializzati al punto di essere gestiti da grandi gruppi finanziari. Le problematiche del film sarebbero state completamente differenti. In un certo senso, la scelta di un'altra regione viticola francese (Alsazia, Linguadoca, Cote-du-Rhone, Beaujolais, etc...) avrebbe sviluppato tematiche ben diverse».

Ritorno in Borgogna sarà dal 19 ottobre nelle sale italiane. Una bella occasione per godervi la Borgogna sul grande schermo e rilassarvi con un film che vi farà viaggiare. E venire molta sete...

[**torna al sommario**](#)

§§§



«Un suolo fertile è il capitale delle nuove generazioni». La controrivoluzione della Casa Rotta

«Io ho il mio orto, è dai nonni. Ci coltivo pomodori, cetrioli, coste, fagiolini e patate». Elia Vegetabile è incuriosito dalla mia presenza sin dal primo momento che ho messo piede in campo. Ogni tanto dice la sua, e mai a sproposito. A otto anni sa tutto sui minerali che scambia come figurine con gli amici, e conosce le specie di uccelli molto meglio di quanto io ricordi che cosa è contenuto nella mia borsa. E sa come coltivarsi il suo cibo, senza pesticidi o fertilizzanti. Elia vive il futuro che ci piace immaginare.

[**torna al sommario**](#)

§§§

L'allarme di un panel di esperti: le grandi fusioni sono un pericolo per il nostro sistema alimentare

Grandi fusioni, grandi problemi. È ciò che sostiene l'International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES - Food) nel suo ultimo report dal titolo **Too big to feed: Exploring the impacts of mega-mergers, consolidation and concentration of power in the agri-food sector**, ("Troppo grandi per nutrire: l'impatto delle grandi compagnie e del consolidarsi di concentrazioni di potere nel settore agro-alimentare"), reso pubblico a Roma lo scorso 13 ottobre. Lo studio, frutto del lavoro di due anni, prende in esame l'andamento dell'industria agro-alimentare, analizzando le implicazioni per produttori e consumatori.

[**torna al sommario**](#)

§§§



Con il cibo sprecato sfameremmo l'11% della popolazione mondiale

«Il terreno dello spreco è il primo terreno da arare» ha detto Carlo Petrini, presidente di Slow Food, durante il recente G7 dell'agricoltura a Bergamo. «Siamo arrivati a percentuali insostenibili e prima di pensare all'aumento di produzione bisognerebbe pensare a metodi per ridurre la quantità di cibo buttato via».

[**torna al sommario**](#)

(da **Slow Food** - ottobre 2017)

A tutti un buon fine settimana... e buona lettura!!!