

Il Gruppo di acquisto solidale “El Ceston “ è nato nel 2002 con la voglia , da parte dei partecipanti, di trasformare l’atto di comperare in una forma consapevole di scelta: rimettere al centro di questo semplice atto, sul quale non si sofferma più nessuno, il senso del lavoro ed il rapporto fra chi vende e produce, la conoscenza dei fornitori e dei loro prodotti, la tracciabilità della qualità ed il finanziamento indiretto. Cerchiamo di favorire produttori che credono in un progetto di rinnovamento del mercato, in un nuovo mondo globale e solidale e che, possibilmente, finanzino progetti di solidarietà.

*Associazione Culturale El Ceston  
Tai di Cadore  
tel. 0435 31948 – 30043  
e-mail:: el\_ceston @ libero.it*

**Vi ricordiamo che per cause di forza maggiore il programma potrà subire delle variazioni.**

I nostri bambini hanno diritto ad una alimentazione sana? Possiamo fidarci delle certificazioni biologiche? Perché scegliere un vino biologico? Che differenza c’è tra una mela bio e una mela convenzionale? Perché le api stanno scomparendo?

Dovrebbe farci riflettere questa frase di Albert Einstein: quando le api scompariranno, all’uomo resteranno circa quattro anni di vita.

*Sono alcune delle domande a cui il Gruppo di Acquisto Solidale el Ceston, in collaborazione con ALAB Veneto (Associazione Italiana Agricoltura Biologica), vuole dare risposta attraverso questo primo ciclo di incontri. Desideriamo informare, promuovere, sfatare luoghi comuni e incentivare ad uno stile di vita alimentare più sano che abbia a cuore non solo il futuro dell’uomo ma anche lo sviluppo nel nostro territorio di un’economia sostenibile. I prodotti provenienti da agricoltura biologica non sono più di nicchia. Si stima che il 22% degli italiani faccia abitualmente la spesa bio e anche il bellunese ha visto una crescita dei Gruppi di Acquisto Solidali. In Italia i terreni coltivati secondo i metodi dell’agricoltura biologica sono il 9% del totale rispetto ad una media Europea del 4,5%, ma allo stesso tempo l’Italia è uno dei paesi che consuma più pesticidi al mondo. Inoltre, il nuovo regolamento europeo sulla produzione biologica prevede una tolleranza di OGM anche nei prodotti biologici. Non possiamo più permetterci di non informarci e di non porci delle domande. Cerchiamo un’alternativa praticabile subito all’attuale modello di consumo.*

*Gruppo d’acquisto Solidale  
El Ceston*



## IL FUTURO SERVITO SUL PIATTO

Il biologico: scelta vincente per la salute, il territorio e l’economia locale

*Primo ciclo di tre incontri  
in collaborazione con Aiab  
Veneto*

A Tai di Cadore in sala Coletti  
Piazzale Dolomiti  
Ore 20,45 ENTRATA LIBERA



AIAB Veneto

Venerdì, 20 febbraio 2009

## Mense Biologiche: creazione di un circolo virtuoso

**Antonio Zambon** – Sindaco di Budoia (PN)  
**Franco Zecchinato** - Presidente della cooperativa di agricoltura biologica 'El Tamiso di Padova

Perché mangiare biologico nelle mense fa bene non solo alla salute e allo sviluppo dei nostri bambini ma anche alla salute e allo sviluppo del nostro territorio?

Possiamo fidarci della certificazione biologica? E' proprio vero che il cibo biologico costa di più?

A questi e a molti altri quesiti risponderanno Antonio Zambon, sindaco di Budoia (PN), paese che ha visto crescere di pari passo popolazione e qualità della vita, grazie alla scelta di uno sviluppo sostenibile e Franco Zecchinato, presidente della cooperativa di agricoltura biologica 'El Tamiso' di Padova e presidente uscente dell'A.I.A.B. Veneto, da sempre in prima linea nella promozione e divulgazione dell'agricoltura biologica e dello sviluppo rurale ecosostenibile.

Venerdì, 6 marzo 2009

## Dalle Bollicine alle BIOllicine: Perlage racconta la scelta di un' agricoltura biologica nel territorio del Prosecco

**Ivo Nardi** – cofondatore dell'Azienda Perlage  
**Alberto Lorenzon** – Enologo

La scelta produttiva che contraddistingue la cantina di Soligo Perlage dal 1985 è quella di adottare, nella produzione dei suoi vini, esclusivamente tecniche di agricoltura biologica, ovvero tecniche agricole ed enologiche assolutamente naturali.

La salvaguardia dell'ambiente e la tutela della salute delle generazioni future è l'obiettivo costante di ogni opera di Perlage.

Nel 2005, con lo Spumante Doc "Col di Manza", Perlage ha iniziato l'esperienza dell'agricoltura biodinamica mentre nel 2008 ha presentato il primo esemplare di Spumante Senza Solfiti.

Sabato, 28 marzo 2009

## Mele e Miele: Biodiversità e api da salvare

**Marco Osti** - Agricoltore biologico del Trentino  
**Sergio Deromedis** - Referente del comitato difesa salute in Valle di Non (Tn)  
**Gilberto Turatti** - Produttore di miele biologico

Cercheremo di capire il perché della moria delle api e di quanto siano preziose per la vita dell'uomo.

Si parlerà di produzione biologica di mele, della salvaguardia delle tante varietà e di come la Biodiversità, frutto di miliardi di anni di evoluzione, garantisce la sopravvivenza della vita sulla Terra. Concluderemo con l'esperienza della Valle di Non, dei problemi per la salute e per l'ambiente legati all'uso massiccio di pesticidi nella monocoltura e di come un gruppo di persone si sta impegnando affinché un patrimonio di tutti non venga distrutto per avidità e scarsa lungimiranza. Proprio la Valbelluna si è trovata con un problema di meleti intensivi in casa.

--	--	--

