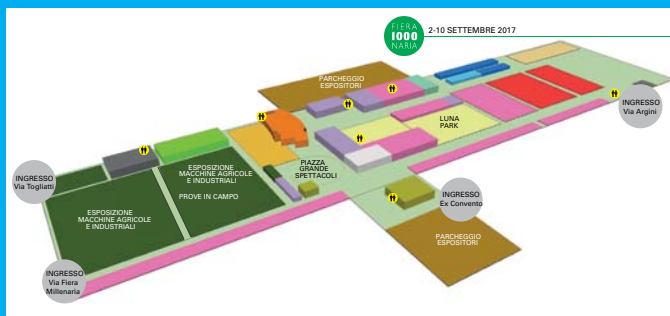




Presentando questo tagliando alla cassa,
martedì 5 settembre 2017, dalle 18.30 alle 21.30
si avrà diritto ad un biglietto ridotto d'ingresso
di € 3.00

Convegno **Cibo contadino e ambiente** - 5 settembre 2017



CASCINA PULITA srl

Via Donatello, 69 - 10071 Borgaro (To)
Tel. 011 2222343 - Fax 011 2246226
www.cascinapulita.it - daniele.balducci@pmm.cascinapulita.it



AGRITALIA di Erio Guandalini

Sede operativa: Via Deledda, 40 - 46034 Borgo Virgilio (Mn)
Tel/Fax 0376 527190 - www.agritaliadige.eu
info@agritaliadige.eu agritalia@wnt.it



Consorzio agrituristico mantovano Verdi terre d'acqua

Mantova - Strada Chiesanuova, 8 - Tel. 0376324889
Fax 0376289820 Cell. 3292127504
info@agriturismomantova.it - www.agriturismomantova.it

Arti grafiche La Torre srl - Cannelto sull'Oglio - MN

[INVITO]



Convegno

Cibo contadino e ambiente

I prodotti di fattoria a garanzia della sostenibilità
ambientale

Martedì 5 settembre 2017

ore 20,30, Sala convegni - Fiera Millenaria di Gonzaga (MN)

www.agriturismomantova.it



AGRITALIA

Il recente caso delle uova olandesi, contaminate dall'insetticida Fipronil, ripropone il problema della sicurezza degli alimenti, minacciata dal modello industriale e dalla globalizzazione del commercio alimentare.

Il rapporto "Pesticidi e contaminanti emergenti nel bacino del fiume Po", curato dall'Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale), conferma queste preoccupazioni e pone con urgenza il problema di modificare le pratiche agronomiche più diffuse, per risanare il suolo, preservare la fertilità biologica, garantire la sicurezza alimentare e sostituire un pericoloso modello industriale.

I trattati del cosiddetto "libero scambio" aprono le porte a merci che non rispettano la salute dei cittadini e degli animali, e la dignità dei contadini. Per ultimo, il Ceta (Comprehensive economic and trade agreement) tra il Canada e l'Europa, rischia di entrare in vigore, seppur a titolo provvisorio, a partire dal 21 settembre, nonostante la forte opposizione popolare e di numerosi enti locali. La risposta non può che essere la diffusione di un'agricoltura contadina - incentrata sull'economia territoriale, sulla famiglia rurale, sulla biodiversità, sulla filiera corta - l'unica in grado di tutelare le produzioni locali, il cibo e l'ambiente. Molti autorevoli studi, tra cui il francese "Institut national de recherche agronomique" (Inra) dimostrano che produrre facendo ricorso a tecniche consolidate quali la rotazione, riduce al minimo il supporto chimico ed ha conseguenze positive sul rendimento delle colture, conferendo al prodotto un maggior valore nutritivo ed economico.

Il Consorzio ha avviato, da tempo, progetti per una qualificazione ecologica dei prodotti di fattoria. Di recente, è partner di un progetto, premiato dal bando europeo di ricerca LIFE e coordinato dalla prestigiosa scuola S. Anna di Pisa, per la produzione ecosostenibile della mostarda.

È risaputo che il modello dell'agricoltura contadina è alternativo al modello dell'industria alimentare e delle reti commerciali. Tuttavia, è necessario che il cibo contadino sia in grado di comunicare la propria specificità ed il proprio valore.

Quindi, il rapporto diretto con i consumatori, il marchio "prodotto in fattoria", l'"etichetta parlante", contraddistinguono il prodotto e le sue reali qualità, raccontando, nel contempo, il territorio d'origine e la storia dei produttori.

Al termine, è prevista la premiazione dei migliori salami contadini, delle migliori mostarde e dei migliori piazzamenti nel concorso "Vota il contadino dell'anno" per il 2017.

La serata si conclude con un buffet a base di prodotti di fattoria mantovani.



Intervengono

• **Il marchio "prodotto di fattoria" come indicazione di qualità**

Marco Boschetti, direttore del Consorzio agrituristico mantovano

• **Pesticidi e contaminanti emergenti nelle acque. Il bacino del fiume Po**

Pietro Paris, responsabile sezione sostanze pericolose dell'Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale)

• **Il Ceta ed i pericoli per la sicurezza alimentare**

Monica Di Sisto, docente università pontificia "Gregoriana" di Roma

• **La mostarda ecosostenibile. Presentazione del progetto di ricerca europea Life.**

Nicola Fabbri, docente università Bocconi di Milano

• **Il prodotto si racconta. Tecnologie per l'etichetta parlante**

Roberto Calliari, Consorzio promo export Silabel di Verona

Coordina

Giorgio Vincenzi, giornalista agricolo

