

È nato il primo biodistretto del cibo riconosciuto dalla Regione

Coinvolte per ora 49 aziende agricole e i Comuni Meldola, Civitella, Galeata, Santa Sofia e Premilcuore. I prodotti locali certificati biosimbionici entreranno a breve in tutte le mense scolastiche

MELDOLA

LAURA GIORGI

Dopo quasi cinque anni di caparbio lavoro è nato il "Romagna - Distretto biosimbionico", il primo distretto biologico del cibo riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna. Un progetto che parla di agricoltura, alimentazione, ma anche di territorio e salvaguardia dei suoli che ha visto il suo motore instancabile in Lisa Paganelli, veterinaria e imprenditrice agricola a Civitella, responsabile per la provincia di Forlì-Cesena e Rimini di Coldiretti Donne Impresa. Nel 2016 si era aggiudicata il Premio europeo "Innovazione" presentando la sua idea sul metodo simbiotico, da quel momento in poi oltre ad applicare il metodo simbiotico stesso nella sua azienda per fertilizzare naturalmente, con micorrize i campi di seminativo e foraggio, ha coinvolto un primo nucleo di una decina di produttori, poi via via tutte le amministrazioni comunali della Valata, enti, consorzi, associazioni da Consorzi agrari d'Italia, Consorzio di Bonifica, Romagna Acque, Coldiretti, ente certificatore Aster e associazione medico culturale "Me ne cibo", oltre all'Irste di Meldola. Un lavoro corale che ha portato il 5 agosto scorso a creare il consorzio "Romagna-Distretto biosimbionico" che oggi associa 49 aziende agricole e il 29 dicembre scorso è arrivato anche il riconoscimento formale della Regione in base alla stessa legge regionale approvata intanto nell'autunno del 2019.

Le terre biosimbioniche

«Un biodistretto è un'area geografica naturalmente vocata al biologico nella quale i diversi attori del territorio, agricoltori che sono i custodi dei terreni, privati cittadini, associazioni, operatori turistici e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse, puntando su produzioni agricole biologiche che coinvolgono tutti gli anelli delle filiere fino al consumatore», spiega Lisa Paganelli. In questo caso il patto unisce i territori di Mel-

dola, Civitella di Romagna, Galeata, Santa Sofia e Premilcuore con l'obiettivo comune e prioritario di favorire il benessere delle persone che vi abitano. Nonché favorire la tutela dell'ambiente in cui si coltiva e si vive, a cominciare dalla tutela e valorizzazione delle risorse idriche per l'irrigazione delle campagne attraverso nuovi invasi di stoccaggio e politiche antispreco. Le imprese agricole attive sui cinque comuni sono oggi 630, 80 quelle biologiche di cui 49 già associate al biodistretto. La percentuale di superficie a coltivazione biologica sugli ettari totali varia da una percentuale di appena 12,4% per Meldola ma cresce salendo in montagna: 30,3% a Galeata, 36,5% a Civitella, 51,7% a Santa Sofia e 57% a Premilcuore. «Il biodistretto è un'opportunità per le imprese agricole e il loro lavoro, ma anche per la diffusione di prodotti biologici e quindi per favorire una alimentazione più sana a partire dalle scuole», ha sottolineato il sindaco di Meldola Roberto Cavallucci che ha tenuto a battesimo ieri il biodistretto.

Si parte dalle mense scolastiche

Il primo obiettivo, oltre ad aver creato delle vere e proprie filiere biosimbioniche valorizzando intanto il grano tenero e il vino, ortofrutta e prodotti di allevamento zootecnico, è stato proporre di portare gli stessi prodotti della rete di agricoltori nelle mense scolastiche delle vallate del Bidente e del Rabbi. «La prima mensa sperimentale è stata propria quella del piccolo asilo del Sacro Cuore di Cusercoli - ricorda il sindaco di Civitella, Claudio Milandri -. Ora l'obiettivo è allargare a tutte le mense scolastiche dei cinque comuni un unico menù che faccia uso delle materie prime prodotte dal biodistretto». Si parla, a regime, di 120 mila pasti annui. «Oltre all'asilo Sacro Cuore ora alle mense scolastiche di Meldola gestite dall'Istituzione Drudi e a breve anche a Galeata, Santa Sofia e Premilcuore - aggiunge Paganelli -. Come produttori riusciamo a



Da sinistra il sindaco di Civitella Claudio Milandri, l'imprenditrice agricola e veterinaria Lisa Paganelli e il sindaco di Meldola Roberto Castellucci con alcuni dei prodotti biosimbionici prodotti nelle vallate del biodistretto

coprire l'80% del fabbisogno di ortaggi e cereali delle mense».

Prevenire a tavola

Uno degli elementi qualificanti del progetto è stato lo studio, sostenuto a suo tempo dal professor Dino Amadori, condotto dall'Irste e pubblicato a giugno scorso dalla rivista scientifica "Nutrients". È stata la prima sperimentazione a livello Europeo sugli effetti del cibo da produzione biosimbionica sul bioma intestinale, che prova come il microbiota umano si modifichi positivamente dopo aver consumato per 30 giorni cibi biosimbionici. «Il buon esito della prima sperimentazione ha dato nuovi obiettivi da raggiungere in linea con il programma Regionale di prevenzione all'obesità infantile: valutare quanto sia possibile prevenire la progressione dell'obesità fin dai primi anni di vita, intervenendo sulle abitudini alimentari e sullo stile di vita, attuando un percorso sperimentale che coinvolgerà da adesso le scuole dei Comuni della Vallata del Bidente a Alto Rabbi, al fine di avere una popolazione con notevole varietà fenotipica, in un territorio circoscritto», conclude Lisa Paganelli.

Le filiere biosimbioniche uova, grano, orto e vino

MELDOLA

Prima di tutto si è trattato di avviare le produzioni biosimbioniche, ortaggi, pasta, farine di grani antichi e carne bovina, uova, quindi di costruire vere e proprie filiere. La prima filiera certificata è stata quella del grano tenero biosimbionico, destinato alla produzione di farine ad uso alimentare e farine ad uso zootecnico per la mangimistica delle galline ovaiole per l'azienda Tedaldi, capofila, per la produzione delle uova commercializzate con il marchio Bio&Bio, che sono anche il primo prodotto certificato da agricoltura biosimbionica a livello nazionale. La creazione della prima filiera cerealicola è stata creata grazie alla collaborazione con Consorzi Agrari d'Italia che con le sedi presenti sul

territorio, ha coordinato i produttori con l'assistenza e la fornitura di mezzi tecnici, i contratti di filiera, lo stoccaggio delle materie prime ed il controllo qualitativo del prodotto. La seconda filiera certificata da agricoltura biosimbionica ad oggi è quella vitivinicola, con l'azienda Poderi dal Nespole che opera da capofila per la sperimentazione sulle qualità organolettiche e qualitative delle produzioni vitivinicole prodotte con tale sistema, le prime produzioni certificate saranno quelle della vendemmia 2021. Le prossime filiere in fase di certificazione saranno quella orticola e quella zootecnica con la produzione di foraggi certificati. Diversi produttori del biodistretto sono quotidianamente presenti al Mercato di campagna amica di Forlì in viale Bologna.