

A man with a mustache and goatee, wearing a dark suit jacket with a red lining and a white shirt, is smiling. He is holding a large, fan-like arrangement of wooden skewers in his right hand, which partially obscures his face. In his left hand, he holds a small bundle of skewers. The background is a plain, light-colored wall.

Marco Columbro si è da tempo convertito al cibo biologico, tanto che è diventato produttore di pasta e olio. A pochi giorni dalla nuova edizione di "Saporbio", rassegna sull'argomento, il conduttore ci spiega perché consumare prodotti bio è importante, non solo per noi stessi

Se non è **BIO**
non lo **MANGIO**

Viareggio, maggio

Mangiando cibo prodotto convenzionalmente ingeriamo ogni anno una media di 7 chili di pesticidi, conservanti e altre sostanze nocive al nostro organismo (116 per la precisione). Solo questo dato basta a far trasalire. Solo questo dato basterebbe a convincere che vale la pena di mangiare "bio".

Marco Columbro, volto celebre di Canale 5, è oggi testimonial in prima linea nella diffusione della filosofia del biologico. «Scegliere prodotti biologici di alta qualità per la

propria alimentazione è una forma di rispetto nei confronti della qualità della vita», afferma il popolare conduttore, «da anni personalmente mi interesso di agricoltura biologica producendo direttamente olio extra vergine di oliva e pasta. «Oggi ho deciso di fondere il mio stile di vita, la mia filosofia, alla divulgazione del benessere psicofisico, che parte necessariamente da una sana e corretta alimentazione».

È proprio per diffondere la cultura del cibo sano che Columbro ha dato il via a "Saporbio" (quest'anno dall'11 al 15 giugno in Versilia) una rassegna che attraverso degustazioni, dibattiti e momenti di spettacolo intende informare le persone sul biologico.

Ma cos'è in parole povere il cibo "bio"? Si tratta di alimenti prodotti nel rispetto della natura e dei suoi equilibri. Questo significa per esempio che in agricoltura non vengono impiegati fertilizzanti chimici né fitofarmaci, sostanze usate per combattere le malattie delle piante e i loro parassiti (acaricidi, anticrittogamici, erbicidi, insetticidi, repellenti), e che assorbiti dal terreno finiscono poi anche nelle verdure, nei cereali e nella frutta.

La fertilità del terreno si ottiene con la tecnica della rotazione delle colture (si coltivano piante diverse in modo da non affaticare troppo il terreno e per permettergli di mantenere un buon equilibrio di sostan-

ze), i parassiti si combattono biologicamente (ad esempio con l'utilizzo delle famose coccinelle, mangiatrici di afidi). Le tecniche "bio" vengono applicate anche nell'allevamento, dove si rispetta il benessere degli animali, non si forza la loro crescita e li si nutre con vegetali provenienti da agricoltura biologica. Ne risultano cibi privi di sostanze nocive la cui produzione non danneggia l'ambiente nel quale viviamo, ma lo rispetta in un equilibrio tra uomo e natura, imprescindibile per la salvezza del pianeta stesso.

Il biologico è un settore in forte espansione, specialmente in Italia, che è il produttore leader in Europa, con circa 50.000 aziende certificate. Questo dato contrasta però con quello dei consumi, perché noi italiani siamo appena all'undicesimo posto tra i Paesi del continente. Perché? Forse perché per il prezzo leggermente superiore i prodotti biologici vengono considerati un lusso, e sicuramente perché manca una corretta informazione riguardo alla qualità dei cibi prodotti "convenzionalmente".

Un esempio da far rabbrivire arriva dalle pagine di un famoso quotidiano nazionale di qualche giorno fa. La notizia titolava: "Pollo al cloro in Europa: cancellati i divieti", ed era pubblicata a lato di una delle pagine centrali, quindi nemmeno troppo in rilievo. L'ar-



ticolo spiegava come "dopo undici anni il braccio di ferro tra Washington e Bruxelles sull'importazione in Europa del pollo 'lavato' col cloro si conclude con la sconfitta della Ue". Il prossimo 28 maggio la Commissione Europea dovrebbe autorizzare per due anni, a partire dal prossimo autunno, l'importazione di polli made in Usa, che dopo la macellazione vengono lavati con bagni a base di varechina. Gli organismi europei assicurano che ci sarà un'etichetta che indicherà ai consumatori di risciacquare con l'acqua i polli in questione prima di cuocerli, per quanto possa servire...

«Le ragioni dei consumatori sono state sopraffatte dagli interessi della diplomazia per la necessità di rafforzare i rapporti tra gli Stati Uniti ed Europa in un momento di difficoltà economica internazionale», ha commentato la Coldiretti. Che la nostra salute venga messa in pericolo in nome di interessi non è una novità, ma ne dobbiamo essere al corrente per poter essere liberi di decidere se stare al gioco oppure no.

Barbara Dalla Libera

MERCATINI NATURALI

In queste foto, due bancarelle che vendono prodotti biologici durante la manifestazione "Saporbio" che quest'anno si svolgerà dall'11 al 15 giugno in Versilia. Nell'altra pagina e in alto, Marco Columbro in due simpatiche immagini. Il conduttore è un tenace sostenitore dell'alimentazione biologica.

