

ESCLUSIVO

DIVA
e DONNA

♥ Rimini. Marco Colombo, 57 anni, e Stefania Santini, 35, con un piatto di verdura biologica al Grand Hotel Rimini, l'albergo favorito di Federico Fellini. In basso a sin, Tessa Gelisio, 31, conduttrice del programma Pianeta Mare su Retequattro ed ecologista convinta.

Nell'intervista a Tessa Gelisio, la conduttrice di "Pianeta Mare", l'attore, ideatore della rassegna SaporBio, spiega perché mangiare biologico: «Per vivere con più rispetto per sé e per gli altri». Ma svela anche come riscoprire i sapori e, perché no?, risparmiare

MILANO - giugno

Personalmente mi sono avvicinata al biologico più per una ragione ecologica che perché fa bene alla salute. L'agricoltura ha un impatto ecologico disastroso. I concimi chimici e i pesticidi abitualmente usati inquinano le falde acquifere, l'aria, fanno perdere la fertilità ai terreni, diminuiscono la biodiversità delle specie. Il cibo bio, invece, rispetta la terra perché non utilizza sostanze chimiche né Ogm.

E tu, Marco Colombo, perché ti sei avvicinato al biologico?

«L'avvicinamento al biologico è avvenuto a metà degli anni Settanta, quando ho conosciuto la mia prima m a e -
stra



Marco Colombo
**Vivo con
il sapore di Bio**

di Tessa Gelisio
Foto di Claudio Mangiarotti

♥ Marco e la sua compagna Stefania, anche sotto a destra, producono una linea di cibi biologici nella tenuta Locanda Vesuna (SI), un casolare trasformato in agriturismo.



spirituale. Fu lei a parlarmi per prima di questa alimentazione ancora poco nota in Italia: all'epoca c'era un solo negozio biologico a Milano, con accanto un piccolo ristorante vegetariano. Negli anni poi mi sono appassionato non solo alla tavola, ma anche alla coltivazione. Nel 1994 ho acquistato una cascina in provincia di Siena dove ho piantato duemila ulivi: così sono entrato nel mondo della produzione biologica. Se venti anni fa mangiare biologico poteva sembrare una moda, oggi è una necessità per la nostra salute. Arrivano sempre più notizie allarmanti sull'alimentazione: secondo studi condotti da un'università americana, lo scorso anno sono morte 62 milioni di persone a causa dell'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo. Sessantadue milioni!».

Per questo hai deciso di dare vita in Versilia a SaporBio, una manifestazione che cerca di divulgare la conoscenza del biologico.

«SaporBio è una manifestazione pensata per dimostrare che il biologico è buono. Tutte le persone sono invitate a provare i prodotti in modo che si rendano conto che il cibo biologico è saporito. Il termine biologico ha un suono brutto: fa pensare a qualcosa che fa bene ma è cattivo. Al contrario, si riscopre che il pomodoro ha un odore e un sapore».

Mangiare biologico significa anche dimagrire, perché i cibi saziano di più e non bisogna aggiungere salse, salsine o litri di

(continua a pag. 88)



(segue da pag. 87)

olio affinché abbiano un sapore. L'agricoltura bio è quella tradizionale, di "una volta", anche se modernizzata rispetto a quella di 100 anni fa?

«Sì, oggi la coltivazione biologica è una produzione molto raffinata rispetto al passato. Ma il principio base è lo stesso: il rispetto del terreno, che, invece, nella coltivazione convenzionale viene ucciso, reso sterile dai pesticidi e fertilizzanti chimici. In Italia il 7% dell'agricoltura è coltivata biologicamente, siamo i primi produttori in Europa ma solo undicesimi nei consumi a livello mondiale. Bisogna sensibilizzare i consumatori sul rapporto cibo e salute. Solo così si incentivano i produttori a convertire le coltivazioni».

Biologico significa anche rispetto della stagionalità dei prodotti. Mangiare per tutto l'anno le pere che provengono da un Paese lontano inquinano, ha costi altissimi e non è sano perché le pere vengono colte acerbe, trasportate in frigoriferi e fatte maturare in maniera artificiale. Non è così?

«Io trovo che l'attesa sia bellissima, aspettare un anno per gustare un fico è un piacere immenso. Quando ero piccolo, abitavo in campagna, mia nonna ci faceva baciare il primo frutto di stagione, come se fosse benedetto, e insieme dicevamo una preghiera».

Si fa spesso un appunto: il cibo bio è costoso, un 15% in più di quello convenzionale.

«Il biologico costa perché è un cibo di qualità. Lo stesso vale per la pasta, il pane e l'olio di qualità.



Marco e Stefania. Sotto, l'alcantara della rassegna internazionale del gusto biologico «SaporBio», che si terrà nei Comuni della Versilia dall'11 al 15 giugno.

Bontà in Versilia

La Versilia diventa biologica. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, ritorna dall'11 al 15 giugno nella riviera Toscana la manifestazione SaporBio, voluta e organizzata da Marco Colombo. Si tratta di un evento che racchiuderà attorno al mondo bio-ecologico momenti gastronomici, dibattiti culturali e di spettacolo con la partecipazione di tanti personaggi della musica e della televisione. «Quest'anno grazie al presidente della Regione Toscana, Claudio Martini, e al vicepresidente Federico Gelli, SaporBio, che sarebbe dovuta essere a scadenza biennale, è stata riproposta ed è diventata più grande», spiega Marco Colombo. «Oltre

a Viareggio la manifestazione si è allargata anche ad altri comuni della zona: Forte dei Marmi, Pietrasanta e Lido di Camaiore. Viareggio costituirà il cuore pulsante dell'evento: sarà infatti allestito il villaggio bio-ecologico, dove chiunque potrà andare a gustare il cibo dei produttori biologici toscani e non solo. Durante il giorno le mamme potranno passeggiare indisturbate tra gli stand. Tessa Gelisio, conduttrice di *Pianeta Mare* ed esperta di ambiente, intratterrà i piccoli al villaggio per bambini allestito al Green Village. Sabato 14 a Forte dei Marmi ci saranno l'aperitivo e una sfilata ecologica e la sera il Gran Galà all'Una Hotel di Lido di Camaiore (per prenotazioni: 02/90.75.08.94) il cui ricavato sarà devoluto all'Ospedale pediatrico apuano di Massa». Per maggiori informazioni: www.saporbio.it.



Ma attenzione. Si può comprare biologico anche a prezzi più bassi, addirittura del 50%: basta andare presso i Gas (Gruppi di acquisto solidali). Dove trovarli? Digitate su Internet "Gas" e il nome della città dove vivete e si aprirà una lista di nominativi di persone a cui fare riferimento. Sono gruppi molto seri che si basano sulla cosiddetta "filiera corta": i produttori vendono direttamente senza passare attraverso i distributori. Per questo gli alimenti costano meno».

Altro luogo comune: il biologico puro non esiste perché l'inquinamento parte già dall'acqua piovana. Vero o falso?

«È una sciocchezza. Le piante assimilano dalla terra e, se questa è sana, la pioggia ha un'influenza minima rispetto ai quintali di pesticidi buttati sul terreno. Credo che questa sia piuttosto una scusa di chi non ha la volontà di cambiare le proprie abitudini alimentari. È molto più comodo andare al supermercato e riempire il carrello di veleni piuttosto che fermarsi a pensare che per un chilo di carne ci vogliono sette chili di foraggio». **E che la produzione di carne è una delle principali cause di danni ambientali a livello mondiale. La gente quando compra il cibo spesso non pensa alla salute e all'ambiente. Ed è difficile verso il biologico. Come si riconoscono i cibi bio?**

«Sono certificati da un bollino». **Per te SaporBio è una missione...**

«Mangiare biologico è un primo passo per un cammino più ampio che può diventare uno stile di vita. Significa stare attenti al consumo di acqua e di energia, fare la raccolta differenziata, costruire la casa nel rispetto dell'ambiente. Ti porta a vivere la vita con più rispetto per te stessi e per gli altri».

Tessa Gelisio

* Conduttrice di "Pianeta Mare"



Milano. Da sin., Tessa Gelisio, Marco Colombo, Camilla Raznovich, 33 anni, e il vicepresidente della Regione Toscana, Federico Gelli, 45, alla presentazione di «SaporBio».