

Ristorazione Collettiva Bio



Campagna promozionale a cura di:

UNAPROBIO

Unione Nazionale dei Produttori Biologici,

S'ATRA SARDIGNA

Organizzazione Produttori Biologici
Sardegna-Trentino-Veneto-Basilicata

ATI Filiera Corta BIO

Puglia-Basilicata Campania

ATI Filiera Corta BIO Emilia-Veneto

ATI Filiera Corta BIO Lazio-Abruzzo

ATI Filiera Corta BIO Trentino-Sardegna-Sicilia

Cofinanziata dal



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



Con il partenariato di:

Adoc

Icea

Uimec UIL

Introduzione

Il MIPAF, Ministero delle politiche agricole, ha approvato 6 progetti sulla Filiera corta presenti da 6 raggruppamenti di associazioni ed organizzazioni che operano nell'agricoltura biologica:

- **UNAPROBIO**, Unione Nazionale dei Produttori Biologici
- **S'ATRA SARDIGNA**, Organizzazione Produttori Biologici Sardegna-Trentino-Veneto-Basilicata
- **ATI Filiera Corta BIO Puglia-Basilicata Campania** (Consorzio Puglia Natura-ConProBio Lucano, Consorzio BioMediterraneo)
- **ATI Filiera Corta BIO Emilia-Veneto** (AIAB EMILIA Romagna-AIAB Veneto)
- **ATI Filiera Corta BIO Lazio-Abruzzo** (ALAB Lazio, AIAB Abruzzo)
- **ATI Filiera Corta BIO Trentino-Sardegna-Sicilia** (ASAB Sardegna, ATABIO Trentino, Agrinova BIO 2000)



Ognuno dei 6 progetti è stato pensato come parte di una Rete Nazionale sulla filiera corta biologica da costituire e pertanto le azioni previste nei singoli progetti, a cominciare dai materiali informativi e comunicazionali, fino allo sviluppo di specifici progetti per introdurre i cibi biologici nella ristorazione collettiva, saranno coordinate su scala nazionale visto che l'obiettivo comune delle organizzazioni che hanno promosso i progetti è quello di sviluppare e qualificare la filiera corta biologica, cioè il rapporto diretto tra consumatori e produttori biologici, singoli o organizzati.

Per lo stesso motivo nasce un sito web, www.filieracortabio.it che sarà il collegamento costante dell'attività di filiera corta biologica in tutte le regioni italiane. I progetti hanno il partenariato attivo dell'ADOC (Associazione Consumatori), ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale), UIMEC UIL (Coltivatori diretti della UIL)

L'alimentazione, una scelta responsabile per il nostro futuro



Avere piena consapevolezza della posta in gioco quando si mangia può sembrare un fardello eccessivo ma in realtà

porta a grandi soddisfazioni, tra le maggiori che si possono provare. **È la conoscenza che fa aumentare i piaceri del cibo.** Nonostante la ricercatezza dei prodotti alimentari, nella foga di eliminare la fatica di nutrirci abbiamo smarrito il significato culturale del pasto. Sempre più spesso acquistiamo cibo nella solitudine di un supermercato, ingurgitiamo cibo "veloce": mangiare è invece una questione seria, è un'occasione per gli adulti di scambiare informazioni e opinioni e per i bambini di imparare a comunicare. Mangiare è anche un gesto ecologico e politico. Oggi molti si accontentano di mangiare senza pensare, ma **il nostro modo di alimentarci determina in larga misura l'uso che noi facciamo del mondo e ciò che sarà di esso.** Nella nostra economia di mercato ha valore solo ciò che può essere tradotto in termini economici: ma quanto valgono le risorse naturali, la perdita di biodiversità, l'inquinamento e prelievo eccessivo dalle falde acquifere, i terreni sfruttati e



resi sterili da un'agricoltura intensiva, o ancora il costo delle esternalizzazioni negative dovute all'impiego massiccio di pesticidi che sosteniamo come cittadini?

Nei nostri supermercati è possibile acquistare prodotti come in un'eterna estate: frutta e verdura della stessa misura, forma e colore, perfette nelle loro confezioni, banchi refrigerati ricchi come cornucopie dove viene annullata ogni esperienza sensoriale e sociale. Il basso costo di centinaia di prodotti invoglia a riempire i carrelli. Dal sistema industriale applicato all'agricoltura e all'allevamento di animali destinati alla nostra alimentazione chiediamo cibo a basso costo. Il costo, quello vero, dei danni provocati all'ambiente, il non riconoscimento di un prezzo equo al lavoro degli agricoltori, lo sfruttamento di lavoratori, l'obesità, le intolleranze alimentari, sono tutti costi sottaciuti e indiretti che paghiamo alla fine fine come società nel suo complesso.

Nel corso dei secoli l'agricoltura ha trasformato l'aspetto delle nostre terre e la sopravvivenza di milioni di persone dipende dal settore alimentare: tutti mangiamo e tutti abbiamo bisogno di buoni alimenti.

Questa pubblicazione vuole dare un aiuto nel fare chiarezza sul valore aggiunto di un cibo biologico in quel settore in forte espansione che va sotto il nome di ristorazione collettiva.

In particolare si approfondirà il tema dell'inserimento del cibo biologico nella ristorazione collettiva, con particolare riferimento agli ambiti che coinvolgono i bambini, gli anziani e gli ammalati.





Il valore aggiunto del biologico in tavola

Salubrità

Il metodo di produzione biologico garantisce alimenti privi di sostanze chimiche di sintesi e di organismi geneticamente modificati (OGM). **Studi effettuati già da vari anni dimostrano sia virtù positive di un prodotto biologico sia gli effetti negativi dell'accumulo di sostanze nocive.**

La legge definisce le concentrazioni singolarmente consentite dei principi attivi di sintesi su uno stesso prodotto e ne definisce la soglia massima consentita. La soglia massima consentita è espressa in grammi di principio attivo su chilogrammi di peso corporeo ed è ancora riferita ad un individuo maschio adulto di circa 70 kg di peso. I limiti di questa legge sono principalmente due: la legge non considera l'effetto sinergico di più principi attivi su uno stesso prodotto e i risvolti sanitari riferiti non ad un adulto ma

Questo testo offre anche una piccola casetta degli attrezzi, informazioni che possano consentire di attivare percorsi per introdurre cibi biologici nelle mense guardando a esperienze che partite in via sperimentale si sono sempre più strutturate in molte realtà del nostro Paese.



ad una donna o ad un bambino.

Anche i processi di trasformazione sono importanti per conservare le caratteristiche nutrizionali di un alimento e la tecnologia alimentare impiegata in biologico non modifica i principali aspetti nutritivi di un alimento.

In merito la ricerca dice:

Molti studi hanno documentato che mangiare cibi non trattati con sostanze chimiche nocive, o addizionati con conservanti di origine sintetica, produce nell'organismo effetti benefici nel breve e nel lungo periodo.

Uno per tutti, il progetto **Ue Quality Low Input Food (QLIF) 2004-2009**, la maggior ricerca europea che coinvolge ben 31 diversi centri tra università e laboratori aziendali e che ha l'obiettivo di **"sviluppare la qualità, assicurare la sicurezza e abbattere i costi nella filiera del biologico e a basso impatto ambientale, con contributi sulla ricerca, la disseminazione e la formazione"** ha dimostrato come, per esempio si trovino livelli significativamente più alti di antiossidanti e vitamine in lattuga, patate, pomodoro rispetto alle colture convenzionali. Nel latte risultano più alti i livelli di acidi grassi polinsaturi, vitamine e antiossidanti se le vacche sono allevate con metodo biologico al pascolo.

Aspetto socio/economico

L'agricoltura biologica non è solo un metodo di produzione che rispetta la salute dell'uomo e dell'ambiente, ma anche un



modello di sviluppo sostenibile che valorizza la qualità delle risorse delle comunità locali. Il produttore biologico è custode delle tradizioni e della cultura locale, recupera varietà di piante antiche e razze autotone, inoltre presidia il territorio garantendone la tutela anche ambientale.

Cibo stagionale e locale

Operare in biologico significa seguire i ritmi della natura perciò le produzioni sono stagionali e locali cioè delle piante adatte a crescere in un determinato territorio senza forzature. **Mangiare i prodotti di stagione consente di ottenere il massimo delle proprietà nutrizionali di un prodotto con effetti molto positivi sulla salute dell'organismo.**

La sicurezza

La produzione biologica è l'unica ad essere sottoposta a una normativa dettagliata che definisce le tecniche produttive nei minimi particolari, perché portino alla produzione di alimenti il più possibile naturali, con il minimo impatto ambientale e la minor sofferenza possibile per gli animali allevati, che si traduce in miglior qualità dei prodotti ottenuti con questa tecnica. Gli agricoltori biologici sono obbligati a sottostare a un programma di controllo effettuato da uno degli Organismi certificatori privati autorizzati dal Ministero delle Risorse agricole. Alle Regioni è demandato il controllo dell'operato degli Organismi di certificazione.

Un gesto per l'ambiente e per gli animali

L'agricoltura e l'allevamento biologici rispettano maggiormente l'ambiente e il benessere degli animali. Infatti il principio del biologico è di potenziare e utilizzare le risorse naturali dell'agroecosistema ricorrendo il meno possibile a mezzi esterni ed evitando i prodotti chimici di sintesi e gli OGM, questo significa che **non vengono inquinate le falde acquifere e le acque**. Gli animali debbono essere allevati nel rispetto dei loro cicli vitali e senza l'ausilio di antibiotici, in un numero per ettaro compatibile con lo smaltimento non inquinante delle loro deiezioni. Scegliere il biologico significa sostenere queste pratiche e partecipare alla cura della salute collettiva.



Ristorazione Scolastica

La ristorazione scolastica riveste il duplice ruolo nutrizionale ed educativo e quindi l'azione educativa e formativa della scuola risulta essenziale per favorire l'acquisizione e la messa in pratica di quelle conoscenze e competenze che, in modo motivato, possono condurre a stili di vita orientati al benessere e alla prevenzione.

I bambini in età prescolare e scolare sono i soggetti più vulnerabili ed esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

Educare i bambini ed i ragazzi ad un sano stile alimentare rappresenta un intervento di promozione della salute e prevenzione delle patologie, in definitiva un vero e proprio investimento sul futuro delle famiglie e del paese.

Le Province e le Asl attuano programmi di educazione alimentare a supporto del migliore sviluppo di un'alimentazione corretta. La scelta del biologico è importante perché educa i bambini a scoprire ed imprimere nella memoria il sapore genuino degli alimenti e preserva la loro salute consentendo un migliore sviluppo psico-fisico.

Il ruolo degli insegnanti è fondamentale per la creazione di un contesto educativo che metta il bambino nelle migliori condizioni per riconoscere lo stimolo dell'appetito,

per imparare ad autoregolarsi nella quantità del cibo da assumere e per condividere coi compagni il piacere dello stare a tavola. Prioritario è anche il coinvolgimento della famiglia che svolge un ruolo strategico nel consolidare i miglioramenti del comportamento alimentare, pertanto è bene che siano sempre coinvolti nei percorsi e nelle scelte per una corretta educazione alimentare. Non può poi mancare il coinvolgimento del gestore del servizio di ristorazione scolastica i cui addetti devono essere formati e sensibilizzati sull'importanza delle fasi di preparazione e presentazione del piatto non che sull'attenzione alle diverse fasi di distribuzione. **Il pasto in mensa è anche un'occasione di educazione al gusto nell'abitare i bambini a nuove e diversificate esperienze gustative.** Il biologico da solo, però, non è sufficiente. La refezione scolastica è uno dei servizi alla persona più complessi da gestire, visti i tanti aspetti da considerare: il benessere individuale, la grande platea di utenti, le tradizioni diverse delle famiglie così come degli approcci culturali al cibo e l'evoluzione del gusto.



Il bio nelle scuole

Quadro nazionale

Una disposizione particolare a tutela della qualità del servizio di ristorazione collettiva Legge 488/99 stabilisce che le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere prevedano nelle diete giornaliere l'utilizzo di prodotti biologici. L'introduzione di prodotti da Agricoltura Biologica nella ristorazione collettiva è diventata un obbligo di legge in Italia fin dal 1999, mentre dallo stesso anno una specifica normativa impone l'assenza di residui di prodotti fitosanitari nell'alimentazione dell'infanzia e pone dei limiti nella presenza di OGM.



Le Regioni

In diverse regioni esistono Leggi Regionali che disciplinano la ristorazione scolastica: **Friuli Venezia Giulia** (L.R. n° 15/2000), **Emilia Romagna** (L.R. n° 29/2002), **Marche** (L.R. n° 4/2002), **Toscana** (L.R. n° 18/2002), **Veneto** (L.R. n° 6/2002), **Basilicata** (L.R. n° 18/2002). In Lazio c'è attualmente una proposta di legge mentre Lombardia e Trentino hanno elaborato delle Linee guida.



Come fare per mangiare bio a scuola?

Il ruolo dei Comuni

È compito dei Comuni la gestione della ristorazione scolastica e la stesura del Capitolato per l'appalto del servizio.

Commissioni mensa

Le Commissioni mensa vengono generalmente costituite su iniziativa dei Consigli di Circolo e di Istituto, ma qualora non fosse previsto, si possono costituire anche su iniziativa dei genitori e del personale della scuola.

La Commissione deve coinvolgere tutte le componenti della scuola nell'organizzazione e nel controllo del servizio di ristorazione, deve provvedere alla verifica della qualità dei prodotti per quanto riguarda sia le materie prime sia il pasto finito, deve inoltre verificare la qualità del servizio, verificare il menù ecc.



Come si costituisce la Commissione? Non esiste un "regolamento" di riferimento valido a livello nazionale. **Sono i Comuni e i singoli Istituti scolastici che stabiliscono il numero dei partecipanti e le modalità di azione e di controllo.**

In genere, le Commissioni mensa vengono



costituite su iniziativa dei Consigli di Circolo e di Istituto, ma qualora non fosse previsto, si possono costituire anche su iniziativa dei genitori e del personale della scuola.

Comitati genitori

Sono composti da genitori eletti negli Organi Collegiali come Rappresentanti di Classe o di Circolo / Istituto che si organizzano e a titolo di volontariato partecipano alla vita della scuola.

Come riferimento esiste un'associazione nazionale **"Comitati e Genitori della scuola"** composta da genitori rappresentanti di Classe, membri del Consiglio di Istituto o di Circolo o nei Comitati Genitori, per lo scambio di conoscenza, esperienze, progetti e l'aiuto reciproco perché i genitori possano essere un aiuto concreto per la scuola. **Questa associazione ha individuato i punti irrinunciabili per un'alimentazione sana ed equilibrata nelle scuole.**

Modalità di gestione delle mense scolastiche biologiche:



La gestione è nella maggior parte dei casi data in appalto, segue per importanza numerica la gestione diretta. In un numero minore di casi la gestione può essere mista. Esiste poi l'esempio della minuscola mensa del **Comune di Budoia** (Pordenone) che serve 80 pasti dove l'approvvigionamento del cibo è gestito direttamente dai genitori dei bambini attraverso un gruppo di acquisto appositamente fondato.



Quanto costa?

Gli aspetti che possono risultare più critici nell'introduzione del biologico nelle mense sono:

Il costo dei prodotti e l'incidenza sul costo del pasto:

I prodotti biologici possono risultare più costosi dei prodotti convenzionali. Le motivazioni oggettive sono riconducibili ai maggiori costi di produzione, legati anche alla certificazione obbligatoria, a carico delle aziende produttrici; la minore conservabilità dei prodotti freschi dovuta al divieto di uso di conservanti che implica trasporti più frequenti. Possono eventualmente incidere anche i costi per il trasporto da paesi molto lontani se si consumano prodotti non di stagione o esotici. Anche le carni sono più costose, e il motivo sta nel mangime utilizzato e soprattutto nei tempi di accrescimento, superiori rispetto al convenzionale.

In alcune regioni esiste l'**Agenzia regionale degli acquisti** che gestisce gli acquisti di beni e servizi per conto delle aziende sanitarie e su eventuale esplicita richiesta degli enti locali, che consente di avere prezzi più bassi, acquistando grandi partite per tutta la regione. Ogni comune può partecipare ad un apposito bando.

È importante comprendere che processi produttivi, conservativi, di allevamento biologici e la certificazione garantiscono un prodotto sano che richiede quantitativi inferiori per svolgere il medesimo effetto nutrizionale.

Anche la composizione del menù è determinante per il costo del pasto: il Comune di Cesena (Emilia Romagna) ha oviato riducendo i quantitativi di carne consentendo all'Amministrazione di risparmiare rispetto al menù convenzionale.

La logistica di approvvigionamento:

L'amministrazione può affidare in appalto la gestione della ristorazione scolastica a Ditte esterne che si occupano di tutti gli aspetti: **acquisto, stoccaggio distribuzione di prodotti biologici e preparazione di pasti biologici**. In questo caso il Comune interviene nella scelta dei prodotti/produttori esclusivamente attraverso il Capitolato, anche se può effettuare un attento controllo sui fornitori delle Ditte esterne.

L'amministrazione può altresì gestire in modo diretto la mensa, occupandosi dell'acquisto e della preparazione dei prodotti. In questo caso per l'acquisto dei prodotti ci si rivolge a **piattaforme di commercializzazione** più o meno grandi. Vi sono piattaforme create da Ditte di distribuzione che forniscono l'intera gamma di prodotti freschi e trasformati approvvigionandosi su territorio nazionale e internazionale e piattaforme costituite da produttori locali.

La preferenza dovrebbe andare verso l'approvvigionamento dei prodotti locali in quanto:

- È dimostrato che il prodotto fresco conserva più facilmente e naturalmente le proprie caratteristiche nutrizionali.
- Il prodotto fresco può maturare in campo o sulla pianta massimizzando il contenuto di elementi nutrizionali.
- Ridurre i km degli spostamenti diminuisce l'impatto ambientale dei trasporti.
- Si partecipa al sostegno dell'economia locale e del lavoro svolto dai piccoli produttori nel presidio del territorio e nella tutela dell'ambiente.

Per agevolare questo tipo di fornitura è importante comunque l'esistenza di una piattaforma perché la gestione di rapporti diretti con singoli fornitori rappresenta una criticità sia in termini di quantitativi e di gamma dei prodotti, sia in termini di una gestione costosa.



Alcune esperienze positive

Mense scolastiche di Argelato

Il comune di Argelato (BO) ha n° 9.591 abitanti, 2 nidi e 2 scuole per l'infanzia, 2 scuole primarie e 1 scuola secondaria di 1° grado; produce oltre 800 pasti al giorno e dal 2003 ha prodotto oltre 700.000 pasti biologici.

Dopo l'uscita della legge regionale 29/2002 che prescriveva l'obbligo per la ristorazione scolastica dell'uso di prodotti biologici per una certa percentuale differenziata a seconda del livello di scuola, **il comune di Argelato ha scelto di proporre un pasto interamente biologico per tutti gli utenti dai piccoli del nido fino agli anziani assistiti**. Pertanto dal settembre 2003 vengono usati i prodotti biologici **per tutte le tipologie di alimenti** compreso la carne, uova e latticini.

Relativamente alla gestione del servizio il Comune ha affidato l'incarico di seguire tutti gli aspetti ad una ditta esterna, già assoggettata al sistema di controllo UE (Reg. CE 834/07), verificando comunque le aziende fornitrici e operando un controllo circa l'effettivo impiego dei prodotti bio e le altre condizioni imposte dal capitolato. Particolare attenzione è stata posta alla **pro-**

venienza delle derrate ed alle distanze di trasporto, cercando di avviare percorsi tesi a favorire, per alcune tipologie di prodotti (es. Ortofrutta) forniture di origine regionale. I controlli, svolti da AIAB Emilia Romagna mediante il coinvolgimento di ispettori esperti del settore agroalimentare biologico, prevedevano anche numerose verifiche analitiche sulle materie prime e preparazioni servite agli utenti. **Gli esiti sono stati molto positivi e confortanti** anche se non mancano spunti di miglioramento che l'amministrazione è assolutamente interessata a perseguire.

Relativamente ai costi, quando nel 2003 il Comune ha predisposto la base d'appalto per la mensa interamente biologica, ha previsto un aumento del 50% di tutti i prezzi delle materie prime, che ha significato un incremento del costo effettivo di ogni pasto del 16% (da 4,93 a 5,72 euro). La tariffa agli utenti ha subito un incremento analogo passando da 4,25 a 4,90. Questa tariffa è poi rimasta inalterata per i successivi 3 anni scolastici.

Il Comune è poi attivo anche sul fronte riutilizzo delle risorse a favore della solidarietà e dell'ambiente, applicando, unico comune dei 15 del distretto, la legge del "Buon Samaritano". Il provvedimento grazie al quale è possibile distribuire agli indigenti le enormi quantità di cibo inutilizzato, che mense scolastiche e aziendali, ristoranti



e supermercati erano, fino a poco tempo fa, costretti a distruggere. In poco più di due anni **il comune ha consegnato alle due comunità del territorio che beneficiano di questa iniziativa, prodotti per un valore di oltre 10.000 euro**.



Mensa Ospedaliera di Asti: la nutrizione fa parte della terapia del paziente

A partire dal 2007 l'Ospedale Cardinal Massaia di Asti, in stretta collaborazione con Slow Food Italia, ha ideato il progetto denominato **"Qualità e Quotidiano"** che, unendo svariate professionalità in campo medico, agronomico, veterinario e alimentare è divenuto operativo nel gennaio 2008.

Il progetto "Qualità e Quotidiano" mira alla **promozione dei prodotti del territorio all'interno della mensa ospedaliera**. Fin dalle prime analisi del rapporto costi-benefici si rende evidente come tale progetto abbia aumentato in parte i costi di gestione della mensa, apportando d'altra parte importanti benefici ai pazienti ricoverati. **Un'alimentazione di buona qualità è cruciale per la salute di ciascuno di noi e lo diventa ancor di più per chi versa in uno stato di sofferenza e debolezza.**

Ecco i punti salienti di questo progetto fortemente voluto dall'Asl AT:

- Filiera corta, rispetto della stagionalità, biologico, tracciabilità e risparmio energetico. La mensa prepara circa 1500 pasti giornalieri che sono preparati solo con **verdure fresche fornite dagli ortolani dell'Astigiano, carni selezionate di pura razza piemontese che arrivano dalla valle Bormida, formaggi dop come le robiola di Roccaverano e Coconato, i latticini del Torinese, i polli di Tonco, solo per citare alcuni prodotti.**



- Spesso accade che nei primi giorni di degenza le persone ricoverate mangino poco e male e questo non può certo migliorare le loro condizioni psicofisiche. Lo sforzo è concentrato sulla sensibilizzazione dei pazienti verso l'importanza del pasto, sia per la qualità del cibo sia per il suo valore sociale di convivialità.
- Il progetto è visto con favore da pazienti e dipendenti e dalla Regione Piemonte che **sostiene fattivamente la filiera corta e il miglioramento qualitativo della ristorazione collettiva** con l'obiettivo di incentivare il consumo dei prodotti locali, biologici e di qualità all'interno delle mense di scuole, ospedali, case di riposo.

Le Associazioni che promuovono il progetto

Unaprobio

Loc. Magangiosa – 09028, Sestu (CA);
Tel. 070.22275; info@unaprobio.it;
www.unaprobio.it
Unione Nazionale dei Produttori Biologici, con più di 6.000 aziende rappresentate è la più numerosa organizzazione di produttori biologici italiani.

Agribio Piemonte

Loc. S. Sebastiano, 1 – 12050, Cissone (CN); Tel. 0173.748211 – 748140;
info@agribionotizie.it; www.agribionotizie.it
Associazione regionale del Piemonte svolge attività di promozione del biologico, servizi tecnici e commerciali ai produttori e formazione professionale

Caseificio Sociale Santa Rita soc. coop. agricola

Via Pompeano, 2290/1 - 41028, Serramazzoni (MO); Tel. 0536.950193;
info@caseificiosantarita.com;
www.caseificiosantarita.com

Organizzazione di Produttori biologici di parmigiano reggiano impegnata nella promozione dell'agricoltura biologica e delle produzioni di montagna

Byosibaris soc. coop. agricola

C.da Mezofato, 42 – 87060, Cantinella di Corigliano Calabro (CS); Tel. 983.80533 – 80115; info@minisci.it; www.minisci.it
Organizzazione di Produttori biologici collegata al Gruppo Minisci impegnata nella produzione di olio extravergine d'oliva, frutta (clementine IGP in particolare), ortaggi freschi e trasformati.

CON.CA.BI

Via Ingegno – Zona P.I.T. Lotto 35 – 84087, Sarno (SA); Tel. 081.955483;
concabi@concabi.it

Organizzazione di produttori del settore ortofutticolo della Campania specializzata nella produzione di ortaggi.

Consorzio Biogargano

Piazza Marconi, 11 – 71000, Foggia; Tel. 0881.775402; www.biogargano.it
Consorzio misto con attività esterna tra l'Ente Parco Nazionale del Gargano e le Imprese operanti nel campo dell'agricoltura biologica e prodotti tipici dello stesso Parco.

Consorzio Daunia & Bio

Viale 2° giugno, 208 - 71016, San Severo; Tel. 0882.225712; info@dauniaebio.it; www.dauniaebio.it
Consorzio di valorizzazione delle produzioni degli associati produttori biologici pugliesi

El Tamiso soc. coop. agricola

Corso Stati Uniti, 50/14 – 35127, Padova; Tel. 049.8705121; info@eltamiso.it;
www.eltamiso.it

Cooperativa di produttori agricoli che pratica l'assistenza tecnica ai soci, la trasformazione e commercializzazione, in particolare dell'ortofrutta.



Iris soc. coop. agricola

Località cascina Corteregona, 1 – 26030, Calvatone (Cremona); Tel. 0375.97115;

commerciale@irisbio.com; www.irisbio.com
Cooperativa di soci lavoratori che, promuove l'agricoltura biologica ed opera nell'ortofrutta e nella produzione di cereali e pasta.

La Terra e il Cielo soc. coop. agricola

Zona P.I.P.n. 229H, Fraz. Piticchio – 60011, Arcevia (AN); Tel. 0731.981906;
info@laterraeilcielo.it; www.laterraeilcielo.it
Cooperativa che promuove l'agricoltura biologica e trasforma e commercializza direttamente le proprie produzioni agricole: cereali e pasta.



La Primavera soc. coop. agricola

Via Manzoni, 99 – 37059, Loc. Campagnola di Zevio (VR); Tel. 045.8731731;
www.cooperativaprimavera.it
Organizzazione di produttori biologici, socio fondatore della BRIO, una srl che commercializza ortofrutta ed altri prodotti biologici in special modo nella Grande Distribuzione.

Prober soc. coop. agricola

Piazza dei Martiri, 1 – 40121, Bologna; Tel. 051.4211342;
prober@prober.it; www.prober.it
Cooperativa formata dalla omonima Associazione e da alcuni suoi soci; si occupa della valorizzazione dell'agricoltura biologica e biodinamica, attraverso i servizi alle aziende associate, la ricerca e sperimentazione.

A.R.A.C.

Via Baullo, 3 – Montalto Uffugo (Cosenza); Tel. 0984. 932655; info@dulcizia.it;
www.dulcizia.it
Organizzazione di Apicoltori calabresi che opera attraverso attività di assistenza tecnica e commerciale e formazione dei propri soci.

ConProBio Lucano

Az. Pantanello, S.S. 106 Km 448,2 – 75010, Metaponto (Mt); Tel 08351825603; Fax 08351820306 info@conprobio.it; www.conprobio.it



Consorzio di Produttori Biologici Lucani che raccoglie e commercializza direttamente le produzioni ortofrutticole dei soci.

S'Atra Sardinia società cooperativa agricola

Località Magangiosa – 09028, Sestu (CA); Tel. 070.22275; info@satrasardigna.it; www.satrasardigna.it
Organizzazione di piccoli produttori biologici che presenta ai consumatori i prodotti dei soci sia con punti vendita diretta che sui mercati internazionali: ortofrutta, formaggi pecorini, vino, olio, pasta, confetture, miele.

Agrinova Associazione Produttori Agrobiologici

Via Anzalone 12 bis/E – 95024, Acireale (CT); Tel. 095.8778119; info@agrinovabio2000.it; www.agrinovabio2000.com
Cooperativa agricola di produttori e tecnici agronomi che opera nel campo agrumicolo e degli ortaggi sia sul mercato locale (spazio aziendale) che su quello internazionale

ATABIO Trentino

Via Giusti, 40 – 38100, Trento; Tel. 0461.915575; atabio.trentino@gmail.com
Associazione che svolge attività di promozione dell'agricoltura biologica e dei suoi prodotti; è il soggetto attuatore del Piano Provinciale del Trentino per l'agricoltura biologica.

ALAB, Associazione Laziale Agricoltura Biologica e Biodinamica

Via degli Archi, 1 – 02049, Torri in Sabina (RI); Tel. 07065.62370; alab@agroantellini.it; www.associazionealab.it
Associazione che svolge attività di promozione dell'agricoltura biologica e dei suoi prodotti; fa parte della Commissione Regionale per l'Agricoltura Biologica.

AIAB Abruzzo

Via Cesare de Lollis n.86 – 66100, Chieti; Tel. 0781.348071; aiab.abruzzo@aiab.it
Associazione che svolge attività di promozione dell'agricoltura biologica e dei suoi prodotti attraverso seminari, corsi, manifestazioni di vario tipo e servizi ai soci produttori e consumatori.

AIAB Emilia-Romagna

Via Nazario Sauro, 2 – 40121, Bologna; Tel. 051.6486694; aiab.er@aiab.it; www.aiab-emiliaromagna.it
Associazione di produttori tecnici e consumatori che svolge attività di promozione



dell'agricoltura biologica con la formazione, l'assistenza tecnica, facilitando anche la costituzione di gruppi di offerta, mercatini biologici e vendita diretta.

AIAB Veneto

C.so Stati Uniti, 50 sc. B – 35127, Padova; Tel. 049.8687176; Fax. 049.7840317; info@aiabveneto.org; www.aiabveneto.org
Associazione regionale di promozione dell'agricoltura biologica cui aderiscono produttori, trasformatori, tecnici e consumatori; si occupa di mercatini, mense collettive, filiera corta, pubblicazioni, bioturismo.

Consorzio Puglia Natura

Via O. Serena, 38 – 70126, Bari; Tel. 080.5530049; puglianatura@tiscalinet.it; www.puglianatura.it
Consorzio cui aderiscono aziende e consumatori pugliesi interessati allo sviluppo e alla valorizzazione dell'agricoltura biologica.

Consorzio BioMediterraneo

Via Benedetto Croce, 10 – Salerno; Tel. 0883.592225; info@biomediterraneo.it; www.biomediterraneo.it
Consorzio che raggruppa produttori biologici singoli, o a loro volta consorziati; svolge attività di promozione e qualificazione delle

forme di commercializzazione collettiva dei prodotti agroalimentari biologici tipici.

ASAB Sardegna

Località Magangiosa, c.p. 238/N – 09028, Sestu (CA); Tel. 070.22125; asabsardegna@tiscali.it
Associazione di produttori, consumatori e tecnici che svolge attività di promozione dell'agricoltura biologica con la formazione, l'assistenza tecnica, facilitando anche la costituzione di gruppi di offerta, mercatini biologici e vendita diretta.

I partner

Adoc

Via Tor Fiorenza, 35 – 00199, Roma; Tel. 06.45420928 06.86398975; info@adoc.org; www.adoc.org
Associazione nazionale per la difesa e l'orientamento dei consumatori, degli utenti, dei risparmiatori, dei malati, dei contribuenti.



Icea

Via Nazario Sauro, 2 – 40121, Bologna; Tel. 051.272986; icea@icea.info; www.icea.info
Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale; controlla e certifica aziende biologiche e di altri settori che svolgono la propria attività nel rispetto dell'ambiente, della dignità dei lavoratori e dei diritti dei consumatori.

Uimec Uil

Via Alessandria, 112 – 00198, Roma; Tel. 06.45479510; info@uimecuil.it; www.uimecuil.it
Organizzazione sindacale dei contadini aderente alla UIL; socio costituente della COPAGRI, Confederazione Produttori Agricoli

Vorrei saperne di più



Per approfondimento e contatti visitate il sito www.filieracortabio.it dove troverete tutte le informazioni necessarie allo sviluppo della filiera corta nel vostro territorio.

Gli sportelli informativi territoriali



Sullo stesso sito trovate l'indirizzo del più vicino sportello territoriale Filiera Corta Bio nel quale potete ricevere altre copie di questa brochure e chiedere, per esempio, di organizzare una riunione con i gruppi di genitori, insegnanti e cuochi delle mense di ristorazione collettiva che voi conoscete e sono interessati a introdurre i cibi biologici nei loro menù; inoltre potrete conoscere il gruppo di produttori più vicino alla vostra città.



Campagna promozionale a cura di:

UNAPROBIO Unione Nazionale dei Produttori Biologici,

S'ATRA SARDIGNA Organizzazione Produttori Biologici
Sardegna-Trentino-Veneto-Basilicata

ATI Filiera Corta BIO Puglia-Basilicata Campania

ATI Filiera Corta BIO Emilia-Veneto

ATI Filiera Corta BIO Lazio-Abruzzo

ATI Filiera Corta BIO Trentino-Sardegna-Sicilia



Cofinanziata dal



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Con il partenariato di:



www.filieracortabio.it