

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

RICICLO TRICOLORE

food paper

Con il boom del delivery gli imballaggi per alimenti sono aumentati del + 56% e gestirli correttamente è cruciale per contenere l'inquinamento. In Italia carta e cartone raggiungono alti livelli di raccolta differenziata per un riciclo dell'87%, superando in anticipo l'obiettivo UE (85%) per il 2030. Un vero successo, se si considera che ogni punto percentuale equivale a una riduzione 8,4 mila tonnellate di rifiuti da smaltire e una conseguente minore emissione di CO2 (comieco.org).



ORTI INCLUSIVI

BOTTEGA BIO

Terra Fertile, una grande onlus di Vittorio Veneto composta anche da lavoratori svantaggiati, coltiva ortaggi, cereali, piante officinali, frutta e uva con metodo biologico certificato. I prodotti ricavati e quelli lavorati, per esempio tisane, rimedi fitoterapici, conserve e presto anche vino, sono in vendita nel negozio autogestito e gli utili sono tutti reinvestiti in nuovi progetti a favore di questa comunità "contadina" inclusiva (terrafertile.org).

VOLONTARI IN QUOTA

LATTE DI MASO

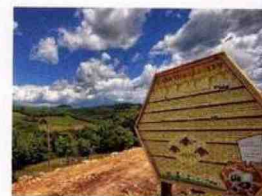
A sostegno della tradizione locale l'Associazione volontariato in Montagna altoatesina ha attivato una rete di supporto per i masi in difficoltà, spesso a oltre 1500 metri di altitudine. Circa 2 mila volontari, anche per pochi giorni, affiancano i contadini della filiera lattiero casearia di qualità: in stalla, nei boschi, al pascolo e... in cucina. (altoadigelatte.com).



Vini puliti

PER UN PIANETA PIÙ GIUSTO

Dopo i biologici e i biodinamici ora è la volta dei vini "puliti", aggettivo che impazza in tutto il mondo per indicare coltivazioni delicate e vini genuini. Metodi originari per prodotti eccellenti, grazie alle nuove tecnologie e una diversa attenzione alla cura delle viti. Dai ricchi della terra ai vip, tutti investono in enologia ecologicamente corretta e tanti viticoltori riscoprono la gioia del sovescio e l'emozione del vino non filtrato. Oltre 800 di loro, dalla Bosnia al Sudafrica, si presentano allo Slow Wine Fair di Bologna, dove scoprire (anche online) chi ha ripopolato di farfalle e uccellini la sua terra eliminando erbicidi, ha abbattuto le emissioni installando pannelli solari e reinvestito i soldi risparmiati per l'energia in forza lavoro, assumendo con stipendi dignitosi tutto l'anno lavoratori ex stagionali. E poi c'è chi ha riscoperto robuste varietà autoctone e creato nuove prestigiose etichette all'insegna della vinificazione naturale (slowinefair.slowfood.it).



IL PARCO DELLE API

delizie ecologiche

Chianti Classico, cinto senese e olive sono i fiori all'occhiello dell'azienda Al Castello di Meleto, società agricola toscana riconvertita bio. Circondata da 800 ettari di bosco che assorbono 9000 tonnellate di CO2, ospita una splendida riserva di fiori e cespugli a supporto della biodiversità. È il Parco delle Api, un'oasi di 2 ettari con 30 specie vegetali per il dolce ristoro di oltre 3 milioni di api ogni anno (castellomeleto.it).

