

TOSCANA ED AGRICOLTURA BIOLOGICA, UN MATRIMONIO VINCENTE



Da anni la nostra regione si distingue nel panorama nazionale per la particolare attenzione riservata ai metodi di agricoltura biologica, un elemento di orgoglio per tutti noi ma non solo, anche una garanzia per la tutela dell'ambiente e per il cibo che arriva sulle nostre tavole.

Toscana e agricoltura biologica, un perfetto binomio

Non è un segreto che la Toscana sia un territorio che offre sia a chi vi abita sia a chi viene a visitarla, un connubio perfetto fra natura e storia, conciliando in brevissime distanze la presenza di centri urbani unici dal punto di vista storico-artistico, con paesaggi mozzafiato e luoghi naturali incontaminati, dal mare alle

montagne, dai boschi alle campagne. 

Ma la Toscana non è solo questo: caratterizzata per la sua naturale conformazione da attività rurali che ne condizionano il paesaggio (basti pensare alle suggestive colline della Val d'Orcia o agli uliveti e alle vigne del Chianti), la nostra regione presenta più di molte altre, una fortissima vocazione agricola che negli ultimi anni, con l'aumentare dell'interesse generale verso l'agricoltura biologica, ha fatto sì che il nostro territorio diventasse un fiore all'occhiello nazionale per quanto riguarda l'agricoltura di qualità e la tutela del territorio.

I numeri dell'agricoltura biologica in Toscana (e non solo)

Molti non sanno che il nostro paese, indiscutibilmente conosciuto per la tradizione e la cultura culinaria, si colloca al 4° posto fra i produttori biologici mondiali; preceduto solo da Australia, Cina e Argentina, e con superfici dedicate all'agricoltura biologica naturale superiori a Stati Uniti e Brasile.

A fronte di questi dati non stupisce quindi che oltre 1/3 delle aziende biologiche europee sia concentrata proprio in Italia, rendendoci una delle nazioni più "green" del nostro continente.



Ma torniamo alla nostra amata Toscana, dove oltre 2.400 aziende che nel corso degli ultimi 30 anni si sono convertite da metodi di agricoltura tradizionali, caratterizzati dall'uso di input chimici e dal forte impatto

sugli ecosistemi, a quelli propri dell'agricoltura biologica.

I prodotti bio nei quali eccelle il nostro territorio sono principalmente l'olio extravergine di oliva, chiamato anche Olio Evo, oltre che il vino e numerosi cereali, i cosiddetti grani antichi.

I bio-distretti toscani

Quando la sensibilità degli agricoltori e delle amministrazioni pubbliche alle tematiche ambientali, incontra il consenso dei cittadini, sempre più attenti al contesto in cui vivono e al cibo che mangiano, ecco che possono nascere iniziative lodevoli come quelle che hanno ampiamente coinvolto e contraddistinto nel panorama nazionale, la nostra regione.

Sono infatti 3, i bio-distretti che negli ultimi anni sono nati nel territorio toscano, il bio distretto del Chianti, quello di S. Gimignano e quello di Montalbano.



Leggi anche: [Alla riscoperta del vino toscano con il Biodistretto del Chianti](#)





Ma cosa è un bio-distretto?

Si tratta di realtà in cui, i soggetti si impegnano attivamente nella promozione e valorizzazione del territorio rurale e della economia locale.

Il tutto grazie a sinergie tra i produttori e le amministrazioni pubbliche, al fine di aumentare la visibilità e la reperibilità dei prodotti del territorio, consentendo ai consumatori di avere maggiori garanzie in merito alla sicurezza alimentare. Aumentano quindi i mercati locali, dove si valorizzano i prodotti a filiera corta e ottenuti con metodi di agricoltura biologica e sostenibile, si incentiva il contatto diretto fra produttore e consumatore, consentendo a quest'ultimo di avere risposte e fugare qualsiasi dubbio sulla provenienza degli alimenti, si incentivano le attività turistiche legate alla riscoperta del territorio, la nascita di gruppi di acquisto solidale, e l'attivazione di servizi di mensa biologici per le strutture di gestione pubblica.

È proprio con questo spirito che intere aree toscane si sono trasformate in vere e proprie "oasi verdi"; basti pensare al Comune di Panzano in Chianti cuore della produzione di Chianti Classico, in cui ormai oltre l'83% dei vigneti è certificato come biologico (oltre 500 ettari sui 600 totali!).

Cosa vuol dire per il consumatore vivere in un territorio a forte vocazione biologica? Sicuramente queste notizie non possono che far ben sperare in termini di qualità dell'ambiente, degli alimenti che mangiamo e in generale qualità di vita.



Se infatti ci allontaniamo un po' dall'ottica della grande distribuzione organizzata, dove necessariamente la massimizzazione dell'offerta e i prezzi fortemente competitivi non possono conciliarsi con le produzioni di nicchia e di alta qualità, quello che ci troviamo davanti è un territorio ricco di offerta sia dal punto di vista dei luoghi da vivere che dell'offerta enogastronomica. Vivere in un'area dove la scelta del biologico è condivisa dalla maggior parte degli agricoltori infatti, significa poter godere di paesaggi naturali maggiormente tutelati, meno inquinati, più rispettati, e dove le produzioni sono più sane e più buone.

Tutto questo implica inoltre che non sia necessario andare chissà dove per trovare verdura e frutta sane di produzione locale, o buoni vini a basso tenore di solfiti, ma basterà nella maggior parte dei casi tenersi aggiornati su fiere, sagre e frequentare i mercati rionali, dove solitamente gli stessi produttori sono presenti con prodotti dei più svariati, dai formaggi ai salumi, dagli ortaggi ai prodotti trasformati, dalla pasta alla panetteria.



Mangiare bene, vivere in un luogo bello e sano, ecco cosa oggi la nostra regione ci offre; sostenendo con at-

teggimento critico e di ricerca questo trend possiamo beneficiarne tutti , dai produttori ai consumatori, dalle istituzioni al turismo, garantendo la tutela del nostro magnifico territorio.

Mercati bio in Toscana

Se quindi siete interessati a sostenere le attività del territorio e avete voglia di assaggiare tutte le delizie che la nostra terra toscana può offrirvi, non resta che intrufolarsi fra i banchi e i profumi dei mercati che mensilmente vengono organizzati in tutta la provincia e non solo, sul tema del bio fresco e trasformato.



Eccovi alcuni irrinunciabili appuntamenti per fare la spesa nel weekend: se siete in giro per il Chianti non potete perdere a Panzano in Chianti il Mercato Aprilante, da marzo a dicembre ogni prima domenica del mese, così come a Greve in Chianti il mercato biologico "Il Pagliaio", da febbraio a novembre ogni quarta domenica del mese.

Se invece siete a Firenze e volete solo inforcare la bici l'8 dicembre potete fare un salto alla Fierucola in P.zza Ss. ma Annunziata, mentre ogni seconda domenica del mese vi aspetta il Bioquartiere mercato di prodotti artigianali organizzato presso la sede del quartiere in P.zza Alberti. Infine, immancabile appuntamento dell'Oltrarno fiorentino all'insegna del biologico, la Fierucolina in P.zza S. Spirito ogni terza domenica del mese.

Anche fuori città gli appuntamenti all'insegna del bio non mancano, il Comune di Pontassieve ad esempio organizza nel centro del paese un mercato biologico ogni seconda domenica del mese, e lo stesso giorno si svolgono gli appuntamenti mensili col mercatino bio in Piazza Matteotti a Scandicci e la Fierucola del biologico a Prato.

Nella gettonatissima seconda domenica del mese, una gita fuori porta la merita anche Asciano, in provincia di Siena, col Mercato biologico delle Crete senesi.



PER APPROFONDIRE





Asciano, dalle Crete senesi con amore





Bio davvero: quanto un prodotto può essere definito biologico?



Fattoria La Maliosa, gli artigiani di naturalità, salubrità e sostenibilità

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

