



Dalla vigna alla tavola: a Grottaferrata alla scoperta del vino biologico Al via il primo Bio Tour. Obiettivo sensibilizzare sul metodo agricolo rispettoso della terra e degli esseri viventi

Roma, 13 settembre 2024. Far conoscere un **metodo agricolo, quello biologico**, rispettoso della terra e degli esseri viventi: è con questo obiettivo che a **Grottaferrata**, in provincia di Roma, si è svolto il **primo Bio Tour**, realizzato grazie al progetto BEING ORGANIC in EU, la campagna di promozione proposta da FederBio in collaborazione con Naturland, associazione tedesca di agricoltori bio, e cofinanziata dall'Unione europea. Tema dell'evento il vino biologico, prodotto nell'azienda agricola di Capodarco: è la prima tappa di un percorso che attraverserà l'Italia per raccontare il valore aggiunto di filiere biologiche e che avrà un testimonial d'eccezione, il conduttore e autore tv **Massimiliano Ossini**, da sempre attento ai temi ambientali e agricoli.

Un'esperienza sul campo, quella del Bio Tour, per ripercorrere tutta la filiera in linea con la strategia europea "Farm to Fork" che, nell'ambito dell'European Green Deal, mira a raggiungere il 25% di campi bio entro il 2030. Un viaggio inedito per diffondere la conoscenza e rafforzare la fiducia verso un settore che può fare bene al presente e al futuro e **per promuovere il consumo e la competitività di prodotti biologici italiani**. Si parte quindi da qui, dai **12 ettari di vigneti** impiantati cinquanta anni fa nella zona di Grottaferrata e coltivati con **tecniche naturali** nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

Dalla vigna alla tavola, appunto, passando per una vendemmia praticata con tecnica manuale e cassette - un metodo più antico, che garantisce un rispetto maggiore della pianta - e con alcune accortezze: raccolta delle uve asciutte, per evitare che la condensa le faccia fermentare in cassetta; lavoro concentrato nelle ore più fresche, per il **benessere dei raccoglitori** e per la salvaguardia del prodotto. La sostenibilità ambientale, a Capodarco, si coniuga strettamente con quella **sociale** attraverso il coinvolgimento nelle attività dei campi di persone con disabilità fisica, mentale e a rischio esclusione sociale.

Capodarco è, infatti, un'azienda biologica che pratica **agricoltura sociale dal 1978**, col duplice obiettivo di tenere **al centro le persone e il rispetto dell'ambiente**. Nata dalla Comunità di Capodarco di Roma, a opera di Don Franco Monterubbianesi, l'azienda coinvolge nel lavoro agricolo immigrati e persone con disabilità fisiche, mentali e a rischio di esclusione sociale. Capodarco è un esempio di come coniugare inclusione sociale e modelli di sviluppo locale sostenibile. Oltre a uno spazio dedicato agli animali e un oliveto, ci sono i vigneti e la cantina. Il vino è stato scelto come prodotto identificativo della comunità, sia per la compatibilità nella zona geografica dei Castelli Romani, sia perché la bottiglia è un ottimo mezzo per raccontare la storia della comunità e far viaggiare il loro messaggio. Tra le uve che vengono prodotte, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano, ma anche i rossi:



Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. E poi il suolo che, influenzato dalla vicinanza del mare e dal vulcano laziale con Monte Cavo, conferisce al vino mineralità e sapidità.

Quello del vino è il primo di tre appuntamenti. Seguiranno, infatti, altri due Bio Tour sul territorio italiano per raccontare un metodo agricolo che spesso coniuga anche valori etici e sociali, quali l'inclusione, la lotta contro l'illegalità e collaborazioni virtuose.

BEING ORGANIC in EU

Choose the European Organic Leaf for a better world.

Il progetto BEING ORGANIC in EU è una campagna di ai sensi del regolamento UE n.1144/2014 e prevede un insieme articolato di azioni con l'obiettivo di migliorare la conoscenza, il prestigio e il consumo dei prodotti ortofruttili biologici verso i due paesi target: Italia e Germania. "BEING ORGANIC in EU" mira a contribuire ad un sistema agroalimentare sostenibile a sostegno del "Green Deal Europeo" e delle strategie "Farm to Fork" e "Biodiversità 2030" per favorire un sistema alimentare etico, salutare, resiliente dal punto di vista climatico ed ecologico e a mettere in risalto le caratteristiche virtuose dell'agricoltura biologica europea, sia in termini di qualità del prodotto sia di sostenibilità, dalla produzione primaria fino al consumatore. Per queste ragioni le iniziative messe in campo dal progetto sono del tutto in linea con gli obiettivi dell'"European Green Deal" e le sue strategie e funzionali alla realizzazione del "Piano d'azione europeo per lo sviluppo dell'agricoltura biologica".

INFO: www.beingorganic.eu