



COMUNICATO STAMPA

Giornata mondiale del suolo

Dal grano alla pasta: con Massimiliano Ossini al Mulino Val d'Orcia, per raccontare la filiera del bio

Al via la seconda tappa del Biotour tra le filiere che producono il cibo con metodo agricolo rispettoso della terra e degli esseri viventi

Roma, 4 dicembre 2024. - Riscoprire la connessione tra agricoltura e sostenibilità è stato il tema centrale della seconda tappa del Biotour, ospitata dal Mulino Val d'Orcia, nel cuore della Toscana. L'evento, parte del progetto BEING ORGANIC in EU, promosso da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziato dall'Unione Europea, si è concentrato sulla filiera della pasta biologica. Dopo il successo del primo appuntamento dedicato al vino biologico a Grottaferrata, il viaggio prosegue attraverso le realtà agricole italiane per raccontare il valore e le peculiarità delle filiere biologiche. Anche questa volta, il conduttore e autore tv Massimiliano Ossini ha accompagnato i partecipanti alla scoperta di un sistema produttivo che tutela l'ambiente e la salute.

La tappa, occasione per celebrare la **Giornata mondiale del suolo** di domani 5 dicembre, ha sottolineato l'importanza di pratiche agricole capaci di preservare la fertilità del terreno e la biodiversità. Un richiamo significativo a quanto la terra possa essere una risorsa fragile e preziosa, da proteggere con impegno e lungimiranza.

Dal campo al piatto: questo il percorso illustrato durante la giornata, che ha mostrato come la tradizione agricola possa convivere con l'innovazione. Nei campi dell'azienda, **affacciati sulla cittadina di Pienza**, si coltivano **grani antichi come il Senatore Cappelli e il Verna**, varietà che meglio si adattano al regime biologico e ai terreni argillosi della zona. **Luchino Grappi**, a capo dell'azienda e agricoltore, ha spiegato l'importanza delle rotazioni culturali e della gestione naturale del suolo, mostrando come si alternino colture di grano, legumi e piante mediche per mantenere la fertilità del terreno e l'agrobiodiversità senza l'uso di sostanze chimiche. Per ogni metro quadrato di terreno vengono sparsi mille semi.

Dal campo si passa al mulino a pietra, dove **Amedeo Grappi**, figlio di Luchino, ha raccontato il processo di macinazione, con una tappa intermedia: la conservazione del raccolto in un magazzino al



di sotto dei 15 gradi. Il mulino lavora i cereali a basse velocità, con una macina a pietra che preserva le caratteristiche nutrizionali e organolettiche delle farine integrali. Infine, le farine biologiche vengono trasformate nel pastificio dell'azienda, dove la pasta è prodotta con una lenta essiccazione e trafilatura al bronzo, per garantire una qualità superiore e sapori autentici.

L'iniziativa del Biotour rappresenta un'opportunità per far conoscere concretamente le buone pratiche dell'agricoltura biologica. Dopo il vino e la pasta, dal Lazio alla Toscana, il viaggio continuerà in altre regioni d'Italia per esplorare nuove filiere, mettendo in luce non solo i benefici ambientali ma anche i valori etici e sociali che spesso accompagnano il metodo biologico.

Dal rispetto per il suolo alla cura per le comunità, il Biotour si conferma un progetto capace di unire tradizione e futuro in un racconto che guarda oltre i confini dei campi coltivati.

BEING ORGANIC in EU

Choose the European Organic Leaf for a better world.

Il progetto BEING ORGANIC in EU è una campagna di promozione proposta da FederBio in collaborazione con Naturland cofinanziata dall'Unione Europea 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 ortofrutticoli 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"