

LA SICUREZZA DEL BIOLOGICO

In un clima di preoccupazione dovuto alla diffusione del batterio killer dell'Escherichia Coli, le aziende associate a FederBio rappresentano una sicurezza nel rapporto tra consumatore e produttore. Merito del lavoro del presidente **Paolo Carnemolla**, che rivela come il consumo dei prodotti biologici sia in aumento negli ultimi 9 anni. 7 italiani su 10 acquistano almeno un articolo biologico. I supermercati non sono l'unico canale che ne permette la distribuzione, ma esistono anche 2500 agricoltori con vendita diretta. Tra loro **Silvano Delai** (nella foto), titolare dell'azienda Ulife e presidente dell'Associazione lombarda degli agricoltori biologici "La buona terra" e **Andrea Tessadrelli**, titolare dell'azienda agricola Armonia verde. I loro prodotti sono sicuri come tutti quelli che posseggono il marchio di certificazione. **Gaetano Vertova**, referente territoriale dell'ente certificazione, nato nel 1981, spiega: «La certificazione è un'azione svolta da enti privati, controllati dal Ministero dell'Agricoltura, incaricati di svolgere visite ispettive nelle aziende agricole e nelle aziende di trasformazione che applicano il metodo biologico a tutto il processo produttivo». Con la certificazione e l'obbligo dell'analisi del prodotto, il batterio killer è escluso dalla coltura biologica.



Valentina Cavera

