

Orti urbani e la passione di Michelle Obama

Il famoso orto e la passione di Michelle Obama per la sua coltivazione sono ora testimoniati in un **libro** scritto dalla *First Lady* e uscito in America alla fine di maggio. Il titolo è “**American Grown: the story of the White House Kitchen Garden and Gardens Across America**”. Vuole stimolare alla creazione di orti: a chi possiede un giardino, a chi riesce ad avere lotti pubblici dalle amministrazioni comunali, fino ad un semplice e piccolo vaso sul terrazzo di casa. In Italia è in crescita l'esercito di chi coltiva l'orto in casa cimentandosi nella produzione “fai da te” di lattughe, pomodori, piante aromatiche, peperoncini, zucchine, melanzane, ma anche piselli, fagioli, fave e ceci da raccogliere all'occorrenza. Un fenomeno che interessa un italiano su quattro, mentre sono quasi un milione gli italiani che sono addirittura diventati ‘hobby farmers’, ovvero coltivatori di appezzamenti di terreni, spesso ereditati, di un ettaro di superficie dai quali ricavano ortaggi, frutta, ecc... Per ottimizzare il rapporto qualità/prezzo nel 2012 è tornata prepotentemente anche la spesa diretta dal contadino dove hanno fatto acquisti almeno una volta 21 milioni di italiani, secondo il rapporto Censis/Coldiretti. I prodotti più gettonati sono la verdura, la frutta, i formaggi, i salumi, il vino, il latte, il pane e le conserve di frutta. Italia Nostra, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e ANCI hanno sottoscritto un nuovo protocollo di intesa per il “Progetto nazionale orti urbani”. L'accordo è stato sottoscritto a Padova presso l'Orto annesso alla Scuola Secondaria di primo grado “Giovanni Maria Falconetto”. Il progetto intende riqualificare spazi abbandonati o degradati entro le città metropolitane per destinarli con gli orti ad occasioni di socializzazione tra i cittadini orticoltori, di consumo a Km zero di prodotti della terra con innegabili vantaggi anche di risparmi economici specie in tempi di crisi come questi.

Il Consorzio del Nobile di Montepulciano raccoglie e ricicla i tappi di sughero

Si chiama il “*Salvasughero*” e l'obiettivo è quello di raccogliere i tappi di sughero e riciclarli nel campo della bioedilizia. L'iniziativa rientra nel progetto “Qui si ricicla il sughero”, promosso dall'Associazione “a braccia aperte”, di cui il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è entrato a far parte. Nella fattispecie il “*Salvasughero*” è un box realizzato in carta riciclata che contiene circa 50 tappi di sughero. Una volta riempita, la scatola potrà essere riconsegnata all'Enoteca del Consorzio e in cambio il consumatore riceverà una bottiglia di Vino Nobile.

Il Vino Nobile è un fondamentale volano per l'economia del territorio della provincia senese. Il vino a Montepulciano muove una forza lavoro importante considerando che sono oltre mille gli addetti del settore.

Oltre a questi vanno considerati gli stagionali e l'indotto generato dal vino (una stima parla del 70% dell'economia mossa dal settore vitivinicolo). Ogni anno a Montepulciano arrivano mossi dal vino circa 250 mila enoturisti. Il valore patrimoniale dei vigneti è stimato intorno ai 200milioni di euro mentre il valore della produzione si aggira sui 60milioni di euro all'anno.

Altro dato curioso è che su 16 mila ettari di superficie comunale, a Montepulciano 2.600 ettari sono vitati. Questo vuol dire che il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto) che ogni anno producono circa 55 mila ettolitri di Vino Nobile e circa 18 mila destinati a divenire Rosso di Montepulciano. Nel 2012 sono state immesse nel mercato circa 7,6 milioni di bottiglie di Vino Nobile e circa 2,6 milioni di Rosso di Montepulciano Doc.

La Dieta mediterranea riduce attacchi di cuore

Un'ennesima ricerca pubblicata sul New England Journal of Medicine conferma quello che già in molti sanno: più frutta e verdura fanno bene alla salute. Mangiare i prodotti sani della Dieta mediterranea, ricca di olio extra vergine d'oliva o noci, riduce del 30% le probabilità di persone a rischio di attacchi cardiaci o ictus. I dati, pubblicati online sulla New England Journal of Medicine, offrono una speranza per coloro che sono a rischio di attacchi cardiaci o ictus, perché fumano, hanno la diabete di tipo 2 o manifestano altri problemi di salute. Lo studio inoltre conferma che la Dieta mediterranea, comune nei paesi dell'Europa meridionale come Grecia, Spagna e Italia, che consiste nel consumo di molta frutta, verdura, pesce, vino e di poca carne rossa o pochi prodotti lattiero-caseari, offre una protezione contro i problemi cardiaci. “I componenti principali di queste diete che migliorano rischio di sopravvivenza sono il consumo moderato di etanolo, dal vino, un consumo ridotto di carne e prodotti a base di carne, e un consumo elevato di frutta, verdura, noci, legumi, pesce, olio d'oliva, spiegano i ricercatori. “Questa ricerca a lungo termine dimostra che mangiare i prodotti della Dieta mediterranea porta benefici alla salute, con riduzione di attacchi cardiaci, ictus e decessi per malattie cardiovascolari”, ha detto Mike Knipon, direttore del British Heart Foundation. “Anche se questi dati non sono nuovi si aggiungono a quello che già sappiamo e la consapevolezza che una Dieta mediterranea può aiutare a ridurre i rischi cardiovascolari. Una dieta equilibrata con poco sale, grassi e zucchero è una parte vitale per una vita sana. Detto ciò, la Dieta mediterranea non deve sostituire le medicine prescritte”, ha aggiunto. I ricercatori sono rimasti così colpiti dai benefici della Dieta mediterranea che hanno tutti cominciato a seguirla.

Galline per riciclare frutta e verdura

300 galline sono state adottate da 150 famiglie di Barsac in Gironda, Francia. Ogni gallina può mangiare fino a 150 chili di rifiuti vegetali ogni anno. I polli mangiano di tutto quindi perché non usarli per riciclare gli avanzi e verdura delle nostre tavole? Quest'idea è stata seguita Barsac una cittadina della Gironda in Francia. Alle famiglie del luogo sono state vendute, alla cifra nominale di 1 euro ciascuna, due galline. Si sono impegnate a tenerlo per almeno due anni, che è la vita media di una gallina, e di curarne il benessere. Se ben tenuti, infatti, gli animali possono mangiare ben 150kg di rifiuti vegetali in un anno ed in cambio regalare uovo fresche da gustare ogni giorno. Allevare galline nel proprio giardino oltre ad essere utile per l'eliminazione di rifiuti e provvedere cibo fresco ogni giorno permette anche di educare i bambini della casa nella gestione degli animali e nel riciclaggio.

La nuova legge per gli olii di oliva vergini

Dallo scorso 1° febbraio è in vigore in Italia la legge n. 9/2013 che reca le nuove norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli olii di oliva vergini. La legge prevede il reato di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine in caso di indicazioni fallaci e non veritiere in etichetta. Per chi è condannato è prevista l'interdizione per cinque anni per attività di comunicazione commerciale, attività pubblicitaria che riguardi gli olii di oliva, divieto di ottenere contributi da parte dello Stato Membro o dell'Europa; accesso alle informazioni contro il segreto sulle importazioni per stabilire l'origine degli olii; se, quindi, alcuni marchi indicano una zona specifica in etichetta e questa non coincide con l'origine della materia prima, scatta il ritiro del prodotto. Migliora la leggibilità delle etichette, dà valore probatorio al *panel test* riconoscendo la validità del suo parere nei procedimenti giurisdizionali. Stabilisce in 18 mesi dalla data di imbottigliamento la data di scadenza del prodotto che, nei pubblici esercizi, dovrà essere servito con idonei dispositivi di chiusura e antirabbocco.

PAC, l'Italia deve restituire all'UE 73 milioni di euro

Gli Stati Membri devono alla Commissione europea 414 milioni di euro (393 netti) di spese per la politica agricola. Riconfluiranno nel bilancio europeo

Nell'ambito della procedura di liquidazione dei conti, la Commissione europea ha chiesto la restituzione di fondi PAC indebitamente spesi dagli Stati Membri per un totale di 414 milioni di euro. Questi sono responsabili del pagamento e della verifica delle spese della PAC, ma spetta alla Commissione controllare che sia stato fatto un uso corretto dei fondi stanziati. I fondi riconfluiranno

nel bilancio dell'Unione per inosservanza delle norme o inadempienze nelle procedure di controllo della spesa agricola. L'impatto finanziario netto è inferiore: restano infatti da rimborsare 393 milioni di euro, dato che una parte di questi fondi è già stata recuperata. In sintesi, saranno recuperati fondi da 22 Stati Membri: Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Danimarca, Germania, Irlanda, Grecia, Spagna, Francia, Italia, Cipro, Lituania, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia, Svezia e Regno Unito. Le rettifiche più ingenti riguardano il Regno Unito per 111,7 milioni, prevalentemente per carenze nel sistema di identificazione delle parcelle agricole (Sipa) e nel sistema di informazione geografica (Sig).