

# Biologico, “faccia a faccia” coi produttori

L'incontro è stato organizzato dal Gas-Pacho di Misano Adriatico e dal titolo non ci sarebbe molto altro da aggiungere: “Faccia a faccia coi produttori Bio”. Perché il ‘bello’ della filiera corta a chilometro zero, tra le altre cose, sta proprio in questo: *guardare negli occhi chi produce*. La presentazione, spiegano gli organizzatori, sarà volta alla conoscenza delle rispettive storie personali e aziendali, entrando dentro la vita di tutti i giorni per arrivare così ai prodotti frutto, quasi sempre, di duro lavoro. Non mancherà la relativa degustazione.



**Le aziende presenti.** All'incontro parteciperanno tre produttori. **Buon Pastore, Annarosa Nonne e Andrea Preci**, titolari dell'azienda casearia con oltre 200 ovini di razza sarda, situata su un area di circa 50 ettari di terreno tra seminativo, calanco e prato pascolo a Ca Santino vicino a Montefiore Conca. Da oltre 18 anni producono con passione e con metodo antico a certificazione biologica, con la lavorazione del latte di pecora, numerose varietà di formaggi tra cui ricotta e pecorini. Sul palco anche **Giovanni Larghetti** titolare dell'azienda agricola biodinamica e forno Certello. Poi ancora il **minicaseificio Igilium**, di **Paolo Benaglia e la sua compagna Lucia**, allevano capre per la produzione di formaggi freschi e stagionati di latte di capra da allevamento

secondo disciplinare biologico certificato (I.M.C.). L'azienda agricola a Monte di Uffogliano Novafeltria, si occupa anche di produzioni cerealicolo-foraggere reimpiegate nell'allevamento di capre con cui si produce formaggio. La fattoria dei cantori, **la famiglia Podgornik** che fin dai primi anni 80 gestisce una piccola azienda familiare a conduzione biologica nei pressi di Urbino. Oltre al lavoro nei campi, con raccolti di grano e produzioni di pane, si dedicano in particolare con ottimi risultati dell'allevamento delle api, con produzione di ottimo miele d'acacia e di millefiori biologico. Infine presente anche **l'azienda agricola I Fondi**, di Lucio Zavatta gestita insieme alla sua famiglia dove allevano suini di razza Mora Romagnola nei propri pascoli allo stato brado, nel massimo rispetto per l'ambiente e per il benessere degli animali. Tutti i prodotti lavorati e trasformati in azienda sono Presidio Slow Food. Sul palco **a moderare l'incontro** ci sarà il nostro direttore, Giovanni Cioria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA